



«Утверждаю»

Директор МБОУ

«СОШ №18 имени

Р.С. Рамазанова»

Абдулкадыров С.А.

«31 » августа 2021 г

## ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

### Общие положения

Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия МБОУ «СОШ №18 имени Р.С. Рамазанова» создается приказом директора (далее - бракеражная комиссия) и действует в соответствии с Уставом школы в целях осуществления контроля организации питания учащихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

#### 1.1. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

1.1.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы по согласованию с педагогическим советом школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы.

1.1.2. Отсутствие отдельных членов комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно не менее трех ее членов.

#### 1.2. Полномочия комиссия

1.2.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием учащихся 1-4 классов.

1.2.2. Бракеражная комиссия школы:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и **разгрузке** продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

2.2.3. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверить санитарное состояние пищеблока; проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточных проб;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам; проверять качество поставляемой продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение десятидневного меню; проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- вносить на рассмотрение руководства школы и организатору питания предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

2.2.4. Бракеражная комиссия, не реже 1 раза в полугодие, отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой пищеблоков на совещаниях при директора.

### **3.1. Оценка организации питания**

3.1.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал в пищеблоке. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность и др. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, члены бракеражной комиссии и повар, приготовивший пищу.

3.1.2 Решения комиссии обязательны к исполнению.

## **I. МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ**

2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.

2.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затяжном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный и т.д.

2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

2.4. При снятии проб необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

