

**Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение**

**«Средняя общеобразовательная школа №78»**

**Рассмотрено:**

на педагогическом совете  
протокол №1  
от «30» августа 2023г.

**Утверждаю:**

директор МОАУ «СОШ №78»  
\_\_\_\_\_ Егурнова В.В.  
приказ № 1.1.9-456  
от «01» сентября 2023г.

**Положение**

**о бракеражной комиссии МОАУ «СОШ №78»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение о бракеражной комиссии в МОАУ «СОШ №78» (далее - Положение) определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и функционирования бракеражной комиссии разработано в соответствии с Законом «Об образовании в РФ» №273 от 29.12.2013г. ст. 37 п. 1,4, СанПиН 2.3/2.4 3590-20 «Санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648 «Санитарно-эпидемиологических требований к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

1.2. Бракеражная комиссия создается и действует в целях осуществления контроля:

- за соблюдением санитарно-гигиенических нормативов при транспортировке, доставке и разгрузке пищевых заготовок, продуктов питания на школьный пищеблок;
- складских помещений и других мест, специально оборудованных для хранения продуктов, на пригодность и соответствие правилам;
- ежедневного мониторинга правильности составления меню;
- организации работы на школьной кухне;
- сроков реализации продуктов питания, качества приготовления блюд;
- соответствия рациона школьной столовой физиологическим потребностям школьников разных возрастных групп;
- за соблюдением гигиены сотрудниками пищеблока;

- за процедурами закладки продуктов;
- за систематической проверкой выхода блюд, их органолептических показателей (вкус, аромат, цвет, консистенция)
- за соответствием объемов приготавливаемой пищи количеству детей и разовых порций..

### 1.3.Используемые понятия

Органолептическая оценка пищи - это определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жёсткости, сочности.

## 2. Образование и состав бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия создается на основании приказа руководителя образовательной организации.

2.2. Количественный состав бракеражной комиссии утверждается руководителем организации, но не может быть менее 3 человек.

2.3. В состав бракеражной комиссии входят: представитель учредителя, представители администрации, работник пищеблока.

## 3. Основные задачи

3.1. Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность в строгом соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, настоящим Положением и другими внутренними документами организации.

3.2. Основными задачами бракеражной комиссии являются:

- предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль над соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены в помещении пищеблока;
- обеспечение пищеблока качественными продуктами питания;
- организация полноценного питания.

## 4. Методика органолептической оценки пищи

4.1. Органолептическая оценка пищи начинается с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

4.2. В дальнейшем определяется запах пищи.

4.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

4.4. При снятии пробы необходимо руководствоваться следующими правилами:

- из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде;

- в случае обнаружения признаков разложения пищи в виде неприятного запаха вкусовая проба не производится;
- вкусовая проба не производится в случае подозрения, что данный продукт явился причиной пищевого отравления.

## 5. Порядок работы бракеражной комиссии

5.1. Ежедневно за 15 минут до начала раздачи готовой пищи бракеражная комиссия осуществляет оценку органолептических показателей и качества блюд (бракеражную пробу).

5.2. До снятия пробы бракеражная комиссия знакомится с утвержденным в установленном порядке меню-раскладкой, в котором должны быть проставлены дата, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов.

5.3. Бракераж проводится в присутствии изготовителя (повара).

5.4. Бракеражная комиссия оценивает соответствие первичной обработки сырья с учетом его вида и физического состояния требованиям технологических документов (технологических карт, сборников рецептов, технологических инструкций), правильность ведения технологического процесса, проверяет на раздаче условия хранения блюд и изделий, температуру их подачи (отпуска), определяет фактический вес штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов, вносит предложения об улучшении вкуса блюд.

5.5. Бракеражная проба производится из общего котла после тщательного перемешивания в нем пищи. Для исследования пища берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюд, по которым можно судить о соблюдении технологии приготовления. Необходимо обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

5.6. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т. п.), затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

5.7. Результат бракеража регистрируется в журнале контроля за качеством готовой пищи (бракеражный). Журнал должен быть пронумерован, пронумерован, скреплен печатью и храниться в помещении столовой.

5.8. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

5.9. Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией, заносятся в бракеражный журнал.

5.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.