

Утверждено  
решением педагогического совета  
протокол № 1 от 30.08.2022 г.  
Председатель педсовета  
Н.А. Годунова

## **ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

### **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе №6 (далее – МБОУ СОШ №6) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями), постановлением главного санитарного врача РФ от 27.10. 2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ”Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в целях обеспечения безопасности детей и контроля за организацией питания в МБОУ СОШ №6 создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Назначение бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за организацией питания.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН, технологическими картами, ГОСТами.

1.4. Руководство школы обязано содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

### **2. Управление и структура бракеражной комиссии**

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора на учебный год.

2.2. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 3.

### **3. Обязанности бракеражной комиссии**

3.1 Бракеражная комиссия обязана:

- осуществлять контроль за работой столовой;
- проверять санитарное состояние пищеблока;
- контролировать наличие маркировки на посуде;
- контролировать выход готовой продукции;
- контролировать наличие суточных проб;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;

- проверять качество поступающей продукции;
- контролировать соблюдение циклического меню;
- проверять соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации;
- проводить бракераж готовой продукции,

#### 4. Бракераж пищи

4.1. Все блюда, изготавливаемые в столовой школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

4.2. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала её реализации. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с раздачи.

4.3. За качество пищи несут ответственность члены бракеражной комиссии.

4.4. Оценка качества блюд производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям.

4.5. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо.

#### 5. Осуществление контроля за работой бракеражной комиссии

5.1. Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет директор.

5.2. В случае невозможности решения спорных вопросов между членами комиссии, работниками столовой и другими лицами, директор совместно с администрацией школы создают временную комиссию для решения спорных вопросов.