



**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Салаусский многопрофильный лицей»  
Балтасинского муниципального района Республики Татарстан**

Принято на педагогическом совете  
МБОУ « Салаусский многопрофильный лицей»  
Балтасинского муниципального района РТ  
Протокол от № 2 от 28.08.2024

Утверждено директором  
МБОУ « Салаусский многопрофильный лицей»  
Балтасинского муниципального района РТ  
Приказ № 121 от 29.08.2024 г.  
\_\_\_\_\_/Н.Н.Загидуллин/

**Положение о бракеражной комиссии**

**1. Общие положения.**

- 1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ОУ создается и действует бракеражная комиссия.
- 1.2. Бракеражная комиссия назначается приказом директора лицея на учебный год.
- 1.3. Назначение бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля в работе столовой.
- 1.4. В состав бракеражной комиссии могут входить классные руководители, воспитатели, представители профсоюзного комитета, администрации, родительской общественности.
- 1.5. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее трех человек.
- 1.6. Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается в работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при директоре.
- 1.7. При назначении комиссии соблюдается принцип ежегодного обновления ее состава.

**2. Обязанности бракеражной комиссии.**

Бракеражная комиссия лицея:

- 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, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

### **3. Бракераж пищи.**

3.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой лицея, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

3.2. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производят члены бракеражной комиссии.

3.3. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала её реализации. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

3.4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью; бракеражный журнал хранится на пищеблоке у повара.

3.5. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

Оценка «отлично» ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «хорошо» ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведён до нужного цвета и др.).

Оценка «удовлетворительно» ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» (брак) даётся изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно» обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, акт доводится до директора лицея.

3.6. Для определения правильности всех штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 - 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

#### **4. Права бракеражной комиссии.**

Бракеражная комиссия имеет право:

- 4.1. в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- 4.2. контролировать наличие маркировки на посуде;
- 4.3. проверять выход продукции;
- 4.4. контролировать наличие суточной пробы;
- 4.5. проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- 4.6. проверять качество поступающей продукции;
- 4.7. контролировать разнообразие и соблюдение недельного меню;
- 4.8. проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- 4.9. вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

Лист согласования к документу № согл-17101084-1 от 12.10.2024  
Инициатор согласования: Загидуллин Н.Н. директор  
Согласование инициировано: 12.10.2024 10:14

Лист согласования		Тип согласования: <b>последовательное</b>		
№	ФИО	Срок согласования	Результат согласования	Замечания
1	Загидуллин Н.Н.		 Подписано 12.10.2024 - 10:14	-