

Принято  
на заседании Педагогического совета  
МАОУ «Полилингвальный образовательный  
комплекс «Адымнар-Алабуга» ЕМР РТ  
Протокол № 2 от «1» сентября 2020г.

«Утверждаю»  
Директор МАОУ «Полилингвальный  
образовательный комплекс «Адымнар-Алабуга»  
ЕМР РТ  
Н.Д.Курамшин  
Введено в действие приказом  
№ 65 от «1» сентября 2020 г.



**Положение  
о бракеражной комиссии  
в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении  
«Полилингвальный образовательный комплекс  
«Адымнар-Алабуга» Елабужского муниципального района Республики Татарстан**

**1. Общие положения**

- 1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в МАОУ «Полилингвальный образовательный комплекс «Адымнар-Алабуга»» ЕМР РТ (далее Комплекс). Бракеражная комиссия создается приказом директора Комплекса на начало учебного года.
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся образовательных организаций», сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением в целях осуществления контроля организации питания, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи. Бракераж готовой пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.
- 1.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится в школьной столовой. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращается внимание на показатели: внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др. В журнал заносятся результаты взвешивания готовых блюд и кулинарных изделий. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, члены бракеражной комиссии и повара, приготовившие продукцию.

**2. Полномочия бракеражной комиссии Комплекса**

Пронумеровано, прошито и скреплено печатью

2 (два) ) листа(ов).

Директор Н.Д. Курамшин



Бракеражная комиссия:

- 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 в пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания;
- ежедневно проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов;
- ежедневно проверяет выход готовых блюд путем взвешивания;
- ежедневно проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

### **3. Оценка качества блюд**

- 3.1. Проверку технологии приготовления пищи и качества готовых блюд осуществляет бракеражная комиссия.
- 3.2. Оценка качества готовых блюд заносится в журнал «Бракеража готовой пищевой продукции» и оформляется подписями всех членов комиссии с указанием даты и времени.

### **4. Управление и структура**

- 7.1. В состав бракеражной комиссии должно входить не менее 3 -х человек:
  - председатель комиссии - представитель администрации школы
  - член комиссии - шеф-повар
  - член комиссии - медицинский работник