

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
АДМИНИСТРАЦИИ ОКТЯБРЬСКОГО РАЙОНА  
**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  
**«УНЬЮГАНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №1»**  
(МБОУ «Уньюганская СОШ №1»)

**ПРИКАЗ**

07 сентября 2023 года

№ 215-од

п. Уньюган

**О создании бракеражной комиссии на 2023-2024 учебный год**

В целях соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в школе

**П Р И К А З Ы В А Ю:**

1. Создать бракеражную комиссию в составе:

Председатель комиссии: Слободскова В. А., социальный педагог;

Члены комиссии: Терновая А. Е., родитель;

Вяткина С. В., шеф-повар,

Кривоштаненко С.Н., медицинский работник.

2. Утвердить план работы комиссии на 2023-2024 учебный год.

3. Членам комиссии ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.

4. Ежеквартально представлять директору отчет о результатах проведенной работы.

5. Работа комиссии регламентируется положением о бракеражной комиссии МБОУ «Уньюганская СОШ №1», утвержденным директором образовательного учреждения. (Приложение 1)

6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы:

А.П. Кнотиков

С приказом ознакомлены:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Слободскова В.А.  
Терновая А.Е.  
Вяткина С.В.  
Кривоштаненко С.Н.

## **ПОЛОЖЕНИЕ**

### **о бракеражной комиссии в школе**

#### **I. Общее положение**

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется МР2.4.0179-20 (Методические рекомендации), СанПиН 2.3./2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения», СП 2.4.3648-20 «К организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением, СанПин3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней.»

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

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора образовательного учреждения на учебный год.

2.2. В состав бракеражной комиссии входит три человека: медицинский работник, повар, представитель педагогического коллектива образовательного учреждения.

2.3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (приложение).

#### **III. Основные задачи бракеражной комиссии**

3.1. Предотвращение пищевых отравлений.

3.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

3.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

3.4. Организация полноценного питания.

#### **IV. Содержание и формы работы бракеражной комиссии**

4.1. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.

4.2. Бракераж готовой продукции проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

4.3. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

4.4. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

4.5. Оценка «к реализации разрешается» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «к реализации не допущено» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

4.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии.

4.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

#### **V. Обязанности бракеражной комиссии.**

Бракеражная комиссия обязана:

- проводить бракераж готовой продукции;
- 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 разнообразие блюд и соблюдение циклического меню;
- проверять соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации;
- следить за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока.

## **VI. Документация бракеражной комиссии**

6.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

6.2. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

6.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью учреждения.

6.4. Хранится бракеражный журнал у медицинского работника.

**План работы  
бракеражной комиссии МБОУ «Уньюганская СОШ №1»  
на 2023-2024 учебный год**

| №  | Название мероприятия   | Ответственные              | Сроки         |
|----|--|----------------------------|---------------|
| 1. | Заседание членов комиссии.<br>Тема. «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года.     | Члены бракеражной комиссии | Сентябрь      |
| 2. | Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.                                   | Члены бракеражной комиссии | Ежедневно     |
| 3. | Контроль сроков реализации продуктов.  | Члены бракеражной комиссии | 1 раз в месяц |
| 4. | Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.  | Члены бракеражной комиссии | 1 раз в месяц |
| 5. | Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.   | Члены бракеражной комиссии | Постоянно     |
| 6. | Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.       | Члены бракеражной комиссии | Октябрь       |
| 7. | Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.   | Члены бракеражной комиссии | Ноябрь        |
| 8. | Заседание членов бракеражной комиссии<br>«Анализ работы комиссии за первое полугодие 2021-2022 учебного года». | Члены бракеражной комиссии | Декабрь       |
| 9. | Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.                     | Члены бракеражной комиссии | Январь        |

|     |  |                            |         |
|-----|--|----------------------------|---------|
| 10. | Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение журнала качества наличие суточных проб, маркировка банок. | Члены бракеражной комиссии | Февраль |
| 11. | Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.  | Члены бракеражной комиссии | Март    |
| 12. | Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением.   | Члены бракеражной комиссии | Март    |
| 13. | Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.  | Члены бракеражной комиссии | Апрель  |
| 14. | Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.   | Члены бракеражной комиссии | Май     |
| 15. | Анализ работы комиссии за 2023-2024 учебный год»   | Члены бракеражной комиссии | Май     |

