

Утверждаю



Директор MAOY г. Рязани «Лицей №4»

Н. И. Ширенина

Приказ № 282/1-Д от 24.09. 2018 г.

## ПОЛОЖЕНИЕ

### о бракеражной комиссии в MAOY г. Рязани «Лицей №4»

#### 1. Общие положения

Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в лицее на основе следующих нормативных документов: СанПиН 2.4.5.2409-08 , ГОСТ Р 53104 2008. Бракеражная комиссия создается приказом директора лицея на начало учебного года.

1.1 . Основываясь на принципах коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом лицея в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в лицее создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Назначение бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой лицейской столовой.

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

1.4. Руководство лицея 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 лицея на учебный год. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.

2.2 . Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 3. (Количество членов бракеражной комиссии определяется таким образом, чтобы на момент снятия бракеража пищи в образовательном учреждении находились данные работники, в соответствии с графиком работы).

2.3 . В состав бракеражной комиссии входят представители администрации, медицинский работник, заведующая производством. (Можно привлекать представителей родительской общественности, при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний критериев оценки качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям).

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

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 разнообразие блюд и соблюдение цикличного меню;
- проверять соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации;
- проводить бракераж готовой продукции.

### **4. Права бракеражной комиссии**

Бракеражная комиссия имеет право:

- осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверять пригодность подсобных помещений;
- следить за соответствием меню утвержденного МП «Детское питание»;
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблоков;
- периодически присутствовать при закладке основных продуктов;
- вносить на рассмотрение администрации лица и МП «Детское питание» предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

### **5. Содержание и формы работы**

5.1 . Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

5.2 . Бракеражная комиссия путем взвешивания 5-10 порций определяет фактический выход одной порции. Вес порционных изделий не должен быть меньше должной средней массы (допускаются отклонения +, - 3% от нормы выхода).

5.3 . Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

5.4 . Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню: в нем должны быть дата, полное наименование блюда, выход порций, цена.

5.6 . Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции». Данный журнал установленной формы (СанПиН 2.4.5.240 9 - 08 , Форма 2) оформляется подписями (членами бракеражной комиссии, не менее 3 человек). Замечания и нарушения, установленные

---

комиссией при приготовлении блюд, заносятся в этот же журнал, в графу для примечаний. Хранится бракеражный журнал у заведующей производством.

## **6. Бракераж пищи**

6.1 . Все блюда, изготавливаемые в столовой лица, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

6.2 . Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала её реализации. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

6.3 . За качество пищи несут ответственность медсестра, заведующая производством, повар столовой.

6.4 . 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.

6.5 . Органолептическая оценка дается на каждое блюдо.

## **7. Осуществление контроля за работой бракеражной комиссии**

7.1 . Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет директор лица.

7.2 . В случае невозможности решения спорных вопросов между членами комиссии, работниками столовой и другими лицами, директор лица совместно с администрацией МП «Детское питание» создают временную комиссию для решения спорных вопросов.

---