

Согласовано  
с Управляющим Советом  
Протокол заседания № 2  
от « 15 » февраля 2021 года  
Председатель Совета

Принято на заседании  
педагогического совета  
Протокол № 5 от 15.02. 2021 г.

Утверждаю  
Директор школы  
И.Н. Лукьянова  
Пр. №23/1-ОД от 18.02.2021 г.

## **Положение**

**о бракеражной комиссии структурного подразделения детский сад «Светлячок» ГБОУ СОШ с. Новый Сарбай муниципального района Кинельский Самарской области**

## **1. Общие положения**

1.1 Настоящее Положение о бракеражной комиссии структурного подразделения детский сад «Светлячок» (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным Законом РФ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.07.2020г. № 373 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам дошкольного образования»; Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", с Уставом ГБОУ СОШ с. Новый Сарбай, Положением о структурном подразделении детский сад «Светлячок» (далее - детский сад).

1.2. В целях контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в структурном подразделении детский сад «Светлячок» ГБОУ СОШ с. Новый Сарбай создается и действует Бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией, профсоюзным комитетом ГБОУ СОШ с. Новый Сарбай.

## **2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав**

2.1 Бракеражная комиссия создается приказом директора ГБОУ СОШ с. Новый Сарбай. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.

2.2 Бракеражная комиссия состоит из 5-ти членов комиссии. В состав комиссии входят:

- калькулятор;
- старший воспитатель;
- повар;
- кладовщик;
- воспитатели групп;

2.3 В случае необходимости в состав Бракеражной комиссии могут быть включены другие работники ДОО, приглашенные специалисты, эксперты, а также специалисты Департамента образования, члены родительской общественности.

2.4 Деятельность Бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается директором ГБОУ СОШ с. Новый Сарбай.

## **3. Полномочия комиссии**

3.1 Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения;

- следит ежедневно за правильностью составления меню-раскладок;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит и контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов в котел, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

#### **4. Содержание и формы работы**

4.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню - требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено директором школы, должны стоять подписи медсестры (калькулятора), кладовщика, повара.

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

4.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у калькулятора.

4.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

4.4. Оценка «удовлетворительно» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

4.5. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия.

Такое блюдо не допускается к раздаче, и Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

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

4.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при директоре школы.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

4.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

4.11. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

4.12. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

### **Оценка организации питания в структурном подразделении детский сад «Светлячок»**

1. Результаты проверки выхода блюд, их качество отражаются в бракеражном журнале и оцениваются «удовлетворительно», «неудовлетворительно». В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний Бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

3. Администрация ГБОУ СОШ с. Новый Сарбай при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки в организации питания.

4. Администрация ГБОУ СОШ с. Новый Сарбай обязана содействовать деятельности Бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.