

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа №18  
с углублённым изучением математики  
Василеостровского района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО  
Общим собранием работников  
Образовательного учреждения  
Протокол от 30.08.2019 № 1

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБОУ средняя школа № 18  
Санкт-Петербурга  
  
Приказ от 30.08.2019 № 179 Н.П. Иванова



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о бракеражной комиссии**  
**структурного подразделения**  
**«Отделение дошкольного образования детей»**

Санкт – Петербург  
2019

## **Общие положения**

1.1. Бракеражная комиссия структурного подразделения «Отделение дошкольного образования детей» (далее – ОДОД) создается и действует в целях осуществления контроля организации питания детей, качества поставляемых услуг, поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

1.2. В своей деятельности Бракеражная комиссия руководствуется действующими федеральными и региональными документами по организации питания дошкольников, Уставом образовательного учреждения, настоящим Положением.

1.3. Контроль за организацией работы Бракеражной комиссии осуществляет руководитель ОДОД.

## **II Структура бракеражной комиссии**

2.1. Бракеражная комиссия включает в себя постоянно действующую группу из числа сотрудников ОДОД и представителя Исполнителя по контракту организации горячего питания. Общее количество членов бракеражной комиссии не менее трех человек.

2.2. В состав Бракеражной комиссии входят:

Председатель: - руководитель ОДОД

Члены комиссии:

Старший воспитатель

Представитель от педагогического коллектива

Повар ЗАО «Фирма Флоридан»

Медицинский работник ПК №24

2.3. Ежегодно персональный состав Бракеражной комиссии утверждается приказом директора на учебный год.

## **III Задачи и содержание работы бракеражной комиссии**

3.1. Основные Принципы Бракеражной комиссии:

- Обеспечение гарантий прав детей на полноценное питание в условиях образовательного учреждения с учетом действующих натуральных норм питания и состояния здоровья каждого воспитанника;
- Осуществление контроля за качеством организации горячего питания, прием оказываемых услуг;
- Анализ организации питания.

3.2. Полномочия Бракеражной комиссии:

- Осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- Проверяет на пригодность 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 и основных пищевых веществ;
- Следит и контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- Контролирует полноту вложения продуктов в котел, проверяют выход блюд;
- Проводит органолептическую оценку горячей пищи, т.е. определение ее цвета и запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.
- Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему реализованных порций и количеству детей;

#### **IV Организация работы бракеражной комиссии**

##### 4.1. Организация работы Бракеражной комиссии.

- Бракеражная комиссия 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 представлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено директором, должны стоять подписи кладовщика и повара.
- Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав всю пищу в котле.
- Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции. Органолептическая оценка дается каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, вкус, запах, готовность и доброкачественность)
- Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.
- Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.
- Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств(недосол, пересол).
- 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 не свойственную 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».
- Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями бракеражной комиссии.
- Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями Бракеражной комиссии.

- Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная Бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на Совете по питанию. Лица виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий привлекаются к материальной и другой ответственности.
- Бракеражная комиссия проверяет наличие суточной пробы.
- 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.д. 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.
- Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а так же установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

#### 4.2. Делопроизводство Бракеражной комиссии.

- Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции ежедневно после снятия пробы. Журнал распечатывается и хранится в отдельной папке. Журнал прошивается, нумеруется и скрепляется печатью поквартально. Хранится журнал в пищеблоке.
- В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний Бракеражная комиссия составляет акт и приостанавливает выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.