

**Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа с. Ивантеевка имени И.Ф.Дрёмова  
Саратовской области»**

Согласовано на заседании Управляющего совета МОУ «СОШ с. Ивантеевка им.И.Ф.Дрёмова» Протокол № 1 от «25» <u>августа</u> 2022г.года	Рассмотрено На заседании Педагогического совета МОУ «СОШ с.Ивантеевка им.И.Ф.Дрёмова» Протокол № 1 от «24» <u>августа</u> 2022 года	Утверждаю Директор МОУ «СОШ с. Ивантеевка им. И.Ф.Дрёмова» Печерина О.М. приказ № 77 от 25.08.2022 года
---	---	---

**Положение  
о бракеражной комиссии  
Муниципального общеобразовательного учреждения  
«Средняя общеобразовательная школа с. Ивантеевка имени И.Ф. Дрёмова  
Саратовской области»**

**1. Общие положения.**

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом школы в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом школы.

1.3.Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется следующими документами:

- Федеральным Законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования и науки РФ от 11.03.2012г. № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020г. №28 Об утверждении Санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. №32 Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания общественного питания населения»;

- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021г. №2 Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

- Уставом школы.

1.4 Бракеражная комиссия является постоянно действующим органом и осуществляет свои полномочия на общественных началах.

1.5.Бракеражная комиссия взаимодействует с органами управления дошкольного учреждения и организациями общественного питания на основе принципов сотрудничества и автономии

1.6 Задачами деятельности Бракеражной комиссии является контроль за:

- условиями хранения пищевых продуктов в ОУ;
- соблюдением сроков реализации продуктов, в том числе скоропортящихся;
- соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи;
- доброкачеством готовой продукции, контроль за которой проводится органолептическим методом.

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

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3–5 членов (медицинская сестра, ответственный по питанию, члены профсоюзного комитета и другие сотрудники школы).

### **3. Полномочия комиссии**

Бракеражная комиссия школы:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при 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 на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах,
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- осуществляет контроль за доброкачеством готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. в соответствии с Правилами бракеража.
- проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы,
- определяет фактический выход одной порции каждого блюда,
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

### **4. Оценка организации питания в школе.**

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

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

4.3. Администрация школы обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

### **5. Органолептическая оценка первых блюд**

5.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей.

5.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

5.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

5.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых частиц. Суппюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

### **6. Заключительные положения.**

6.1 Положение вступает в силу с момента его утверждения директором.

6.2 Изменения и дополнения в положение вносятся в установленном порядке.