

«СОГЛАСОВАНО»  
с профсоюзным комитетом  
Председатель  
\_\_\_\_\_/О.А.Пластинкина/  
«19» мая 2022 г

«ПРИНЯТО»  
на педагогическом  
совете  
МОУ «Лицей № 50»  
Протокол № 7  
от «19» мая 2022 г.

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор МОУ «Лицей № 50»  
\_\_\_\_\_/И.Т.Шалак/  
Приказ № 180  
от «31» мая 2022 г.

«СОГЛАСОВАНО»  
с Советом родителей  
19.05.2022

«СОГЛАСОВАНО»  
с Советом учащихся  
19.05.2022

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**  
**МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО**  
**УЧРЕЖДЕНИЯ «ЛИЦЕЙ № 50 ИМ. ЗАГОРОДНЕВА В. И.»**  
**ЛЕНИНСКОГО РАЙОНА Г. САРАТОВА**

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано на основе Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» (№ 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года); требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»; СП 2.4.3648-20; действующих постановлений администрации муниципального образования «Город Саратов» по вопросам организации питания школьников, другими действующими нормативными документами, Уставом лицея.

1.2. Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в лицее.

1.3. Бракеражная комиссия создается приказом директора по образовательному учреждению на начало учебного года.

## **2. Организация работы бракеражной комиссии**

2.1. В соответствии с санитарными правилами и нормами выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится).

В целях повышения качества организации питания в состав бракеражной комиссии МОУ «Лицей № 50» может быть включен представитель родительской общественности, имеющий соответствующие документы, допускающие его присутствие на пищеблоке (по согласованию).

Бракеражная комиссия контролирует соблюдение действующих санитарных норм и правил, сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов; контролирует качество приготовления блюд, соответствие утвержденному 10-ти дневному меню; принимает участие в подготовке графика группового посещения учащимися столовой под руководством классного руководителя. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

## **3. Порядок работы бракеражной комиссии.**

3.1. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы в учебные дни до начала раздачи готовой пищи;

3.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

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

3.4. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

3.5. Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида.

3.6. Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" в соответствии с рекомендуемой санитарными нормами и правилами формой и оформляется подписями членов комиссии, медицинской сестрой.

3.7. В случае нарушения соблюдения санитарных норм и правил составляются соответствующие акты.

3.8. Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований, по результатам проверок обращаться к руководителю учреждения принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.