

ПРИНЯТО

Решением Управляющего Совета

ГБОУ школа №34

Невского района Санкт-Петербурга

Протокол от «01» 09 20 17 г. № 1

УТВЕРЖДЕНО

Приказом от «01» 09 20 17 г. № 132

Директор ГБОУ школа №34

Невского района Санкт-Петербурга

Т.А. Сергеева



## ПОЛОЖЕНИЕ

### О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

Государственного бюджетного общеобразовательного

учреждения школы № 34

Невского района Санкт-Петербурга

Санкт-Петербург

**ПОЛОЖЕНИЕ  
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ  
ГБОУ школы №34 Невского района Санкт-Петербурга**

**1. Общие положения.**

1.1. Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется

- СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами;
- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», (статья 37);
- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08» (sanpin\_2\_4\_5\_2409-08.pdf);
- Основами государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года, утверждёнными распоряжением Правительства Российской Федерации от 25.10.2010 № 1873-р;
- Законом Санкт-Петербурга от 24.09.2008 № 569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге»;
- Постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 № 873 «О мерах по реализации Закона Санкт-Петербурга «О социальном питании в Санкт-Петербурге»;
- Законом Санкт-Петербурга «Социальный кодекс Санкт-Петербурга» от 09.11.2011 № 728-132 (socialnyy\_kodeks\_pitanie\_глава\_18.pdf);
- Постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 08.12.2016 № 1106 «О стоимости питания отдельных категорий обучающихся государственных образовательных учреждений на 2017 год» (1106\_от\_08.12.2016.pdf);
- Постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 05.03.2015 № 247 «О мерах по реализации главы 18 «Дополнительные меры социальной поддержки по обеспечению питанием в государственных образовательных учреждениях «Закона Санкт-Петербурга «Социальный кодекс Санкт-Петербурга»» (postanovlenie\_pravitelstva\_po\_pitaniyu\_247.pdf);
- Распоряжением Комитета по образованию от 03.04.2015 № 1479-р «О мерах по реализации постановления Правительства Санкт-Петербурга от 05.03.2015 № 247» (rasporyazhenie\_1479\_p.pdf);
- Распоряжением Комитета по социальной политике Санкт-Петербурга от 06.04.2015 «О мерах по реализации постановления Правительства Санкт-Петербурга от 05.03.2015 № 247» (rasporyazhenie\_ksp\_96\_r\_ot\_06\_04\_2015.pdf);

- Методическими рекомендациями по разработке программы курса по формированию здорового питания обучающихся (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2013 № 08-2053 «О направлении информационно-методических материалов»);
- Письмом департамента воспитания и социализации детей Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.04.2012 № 06-731 «О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников»;
- Распоряжением Комитета по образованию от 11.11.2015 № 5371-р «О внесении изменений в распоряжение Комитета по образованию от 03.04.2015 № 1479-р» (расп\_КО\_5371-р.docx);
- Распоряжением администрации района Санкт-Петербурга «О назначении льготного питания». Приказом Министерства Здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства Образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 обучающихся и воспитанников образовательных учреждений;
- Распоряжением администрации района Санкт-Петербурга «О назначении льготного питания», «О компенсации на питание».

## **2. Основные задачи бракеражной комиссии.**

- 2.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
- 2.2. Контроль за полнотой вложения продуктов при приготовлении.
- 2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.4. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- 2.5. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.6. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.
- 2.8. Пропаганда здорового питания среди детей и родителей.

## **3. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав:**

- 3.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора ГБОУ школы №34, где оговариваются состав комиссии и сроки ее полномочий. Количество членов комиссии может быть от 3-х до 5, определяется на заседании совета по питанию.
- 3.2. Бракеражная комиссия состоит из членов комиссии.  
Обязательно в ее состав входят:
  - Директор учреждения;
  - медицинская сестра;
  - ответственный по питанию;
- 3.3. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники учреждения, приглашенные специалисты и родители.
- 3.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением
- 3.5. Настоящее Положение рассмотрено на заседании Совета родителей (протокол от 01.09.17 №1).

#### **4. Полномочия бракеражной комиссии.**

##### 4.1. Комиссия:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм хранения, продуктов питания и готовой продукции;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения 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 качеством приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока; периодически присутствует при закладке продуктов в котел, проверяет выход блюд;
- проверяет органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- -проверяет соответствие объемов приготовленной пищи объемам разовых порций и количеству детей.

4.2. Итоги комиссии оформляются в журнале бракеража готовой продукции. протоколами, актами и другими документами.

4.3. Разрешает спорные вопросы при обеспечении горячим питанием учащихся.

4.4. Присутствует по приглашению на педагогических советах, на родительских собраниях, на городских конференциях по организации работы по питанию и пр.

#### **5. Содержание и формы работы бракеражной комиссии.**

5.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи; предварительно, ознакомившись, с утвержденным директором ГБОУ школы №34 меню на день проверки.

Бракеражная комиссия контролирует: наличие суточных проб; количество детей, полное наименование блюда; выход порций; количество наименований, выданных продуктов.

5.2. 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.

5.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно.

5.4. Оценка «отлично» даётся таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

5.5. Оценка «хорошо» даётся 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.

5.6. Оценка «удовлетворительно» даётся блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

5.7. Оценка «неудовлетворительно» даётся 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».

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

5.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при директоре учреждения.

5.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточных проб.

Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 – 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путём взвешивания порций, взятых со столов классов после накрытия.

5.11. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, тарелку с указанием веса на обратной стороне.

5.12. Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал контроля за рационом питания и приёмки (бракеража) готовой кулинарной продукции».

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплён печатью: доступен для медицинской сестры и проверяющих организаций.