

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Березинская средняя общеобразовательная школа»  
Чесменского муниципального района  
Челябинской области

457231 п. Березинский, ул. Школьная, 10  
тел (8-351-69) 58 – 0 – 33, e-mail [berezinka-2011@yandex.ru](mailto:berezinka-2011@yandex.ru)  
ОКПО 34557990, ОГРН 1027402036441, ИНН 7443004631

**СОГЛАСОВАНО**

Педагогический совет

Протокол от «19» сентября 2020г. № 2

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор  Л.Е. Кузнецова

Приказ от «19» сентября 2020г.  
№ 48



**Положение о бракеражной комиссии  
МБОУ «Березинская СОШ»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии МБОУ «Березинская СОШ» (далее соответственно – «Положение», «Комиссия» и «Организация») разработано в соответствии с СП 2.3.6.1079-01 «Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы».

1.2. Настоящее положение определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности Комиссии.

**2. Порядок формирования комиссии**

2.1. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из числа работников Организации. Персональный состав комиссии утверждает директор Организации приказом. В состав комиссии входят четыре члена:

2.1.1. Председатель – представитель администрации.

2.1.2. Члены комиссии:

– работник пищеблока;

– ответственный за питание;

– председатель профсоюзного комитета

2.2. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности.

Для надлежащего выполнения функций Комиссии достаточно не менее трех ее членов.

2.3. При необходимости в состав Комиссии приказом директора могут включаться работники Организации, чьи должности не указаны в пункте 2.1 настоящего Положения.

2.4. Председатель комиссии является ее полноправным членом. В случае равенства голосов при голосовании в Комиссии голос председателя является решающим.

**3. Основные цели и задачи комиссии**

3.1. Комиссия создается с целью осуществления постоянного контроля качества пищевой продукции, приготовленной на пищеблоке Организации.

### 3.2. Задачи создания и деятельности Комиссии:

3.2.1 Контроль массы всех пищевых продуктов (штучных изделий, полуфабрикатов, порционных блюд, продукции к блюдам);

3.2.2. Органолептическая оценка всей готовой пищевой продукции (состав, вкус, температура, запах, внешний вид, готовность);

3.2.3. Предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний;

3.2.4. Контроль соблюдения технологии приготовления пищи;

3.2.5. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке;

3.2.6. Контроль организации сбалансированного питания.

3.3. Возложение на Комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

3.4. Решения, принятые Комиссией в рамках имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми работниками Организации либо, если в таких решениях прямо указаны работники Организации, непосредственно которым они адресованы для исполнения.

### 4. Права, обязанности членов Комиссии

4.1. Члены Комиссии вправе:

4.1.1. Выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания;

4.1.2. Ходатайствовать о поощрении или наказании работников пищеблока;

4.1.3. Находиться в помещениях пищеблока для проведения бракеража готовой пищевой продукции.

4.2 Члены Комиссии обязаны:

4.2.1. Ежедневно являться на бракераж готовой пищевой продукции за 20 минут до начала раздачи, предварительно ознакомившись с меню требованием.

4.2.2. Добросовестно выполнять возложенные функции: отбирать пробы готовой пищевой продукции; проводить контрольное взвешивание и органолептическую оценку;

4.2.3. Выносить одно из трех обоснованных решений: допустить к раздаче, направить на доработку, отправить в брак;

4.2.4. Ознакомиться с меню, таблицами выхода и состава продукции, изучить технологические и калькуляционные карты приготовления пищи, качество которой оценивается;

4.2.5. Своевременно сообщить руководству Организации о проблемах здоровья, которые препятствуют осуществлению возложенных на них функций;

4.2.6. Присутствовать на заседании при директоре Организации по вопросам расследования причин брака готовой пищевой продукции;

4.2.7. Фиксировать результаты бракеража в учетных документах: в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции и акте (при выявлении брака). Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью и храниться у ответственного за питание

### 5. Деятельность Комиссии

5.1. Деятельность Комиссии регламентируется настоящим Положением, действующими санитарными правилами, ГОСТами.

5.2. Для оценки контроля массы и органолептической оценки члены Комиссии используют порядки, указанные в приложениях № 1 и 2 к настоящему Положению.

5.3. Работники Организации обязаны содействовать деятельности Комиссии: представлять затребованные документы, давать пояснения, предъявлять пищевые продукты, технологические емкости, посуду.

### 6. Заключительные положения

6.1. Члены Комиссии работают на добровольной основе.

6.2. Члены Комиссии несут персональную ответственность за выполнение возложенных на них функций и за вынесенные в ходе деятельности решения.

Приложение 1

**к Положению о бракеражной комиссии МБОУ «Березинская СОШ»**

**Порядок оценки контроля массы готовых пищевых продуктов**

Для контроля средней массы блюда надо взять электронные или циферблатные весы с ценой деления 2 г и взвесить на них количество продукции, указанной в таблице 1. Затем фактические показатели средней массы продукции надо сравнить с нормами выхода, которые указаны в меню. Если масса имеет отрицательные отклонения, то продукция не допускается к реализации. При вынесении решения учитывается допустимый предел отклонения, указанный в таблице 2.

**Таблица 1. Количество продукции, отбираемое для контрольного взвешивания**

<b>Что взвешивают</b>	<b>В каком количестве</b>
Штучные полуфабрикаты, кулинарные, кондитерские и булочные изделия	10 шт.
Блюда: – из мяса, мяса птицы, рыбы с гарнирами и соусами; – из картофеля, овощей, бобовых; – из круп и макаронных изделий с жиром, сметаной или соусом; – из яиц, творога со сметаной или соусами; – мучные с жиром, сметаной и иными продуктами. А также: – холодные и горячие закуски; – супы без мяса, мяса птицы, рыбы; – десерты, сладкие блюда с сахаром, сиропом, соусом или иными продуктами	3 порции
Сливочное масло, сметана, соусы	10–20 порций
Голубцы, кабачки, помидоры, баклажаны и другие фаршированные овощи	2 порции
Супы с мясом, мясом птицы, рыбой, морепродуктами	10 порций
Сладкие супы с фруктами, гарнирами и сметаной	3 порции
Бутерброды	10 шт.
Котлеты, биточки, бифштексы, шницели, тефтели, рулеты из мяса, мяса птицы, рыбы, кролика, дичи, круп, овощей, оладьи, блинчики, блины, сладкие	10 шт. или порций

блюда, пирожки и другие кулинарные изделия, в том числе порционируемые	
Горячие и холодные напитки собственного производства, соки свежавыжатые	3 порции
пряники, коврижки, булочные изделия, в том числе мучные кулинарные, конфеты	10 шт.

**Таблица 2. Предел допускаемых отрицательных отклонений массы пищевой продукции**

Масса кулинарных полуфабрикатов и изделий, блюд, напитков, г или мл	Предел допускаемых отрицательных отклонений	
	%	г или мл
Св. 5 до 50 включ.	10	–
Св. 50 – 100 включ.	–	5
Св. 100 – 200 включ.	5	–
Св. 200 – 300 включ.	–	10
Св. 300 – 500 включ.	3	–
Св. 500 – 1000 включ.	–	15

к Положению о бракеражной комиссии МБОУ «Березинская СОШ»

**Порядок органолептической оценки готовых блюд**

Для органолептической оценки из общей емкости с готовой пищевой продукцией отбирают бракеражную пробу для каждого члена комиссии в объеме:

– *трех ложек* – жидкой продукции. Содержимое емкости, в которых готовили пищу, перемешивают и отбирают образец продукции на тарелку. У каждого члена комиссии в тестируемой пробе должны содержаться все основные компоненты блюда;

– *одного изделия или блюда* – продукция плотной консистенции. Блюда и изделия сначала оценивают внешне, а затем нарезают на общей тарелке на тестируемые порции.

Для дачи органолептической оценки используют методику, указанную в таблице 1. Сначала оценивают блюда, имеющие слабовыраженный запах и вкус, затем приступают к продукции с более интенсивными показателями, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь. При дегустации проб продукции сохраняют порядок их представления без возврата к ранее дегустируемым пробам. После оценки каждого образца снимают послевкусие, используя нейтрализующие продукты (белый хлеб, сухое пресное печенье, молотый кофе или негазированную питьевую воду).

Оценку продукции дает каждый член комиссии с помощью характеристик, которые установлены в таблице 2. Общую оценку качества готовой продукции рассчитывают как среднее арифметическое значение оценок всех членов комиссии с точностью до одного знака после запятой. В случае обнаружения недостатков или дефектов оцениваемой продукции проводят снижение максимально возможного балла в соответствии с рекомендациями, приведенными в Приложении Б к ГОСТ 31986-2012.

**Таблица 1. Методика проведения оценки продукции**

Продукция	Как оценивают
Суп	Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Оценку супа проводят без добавления сметаны. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой, например наличие лука или петрушки. Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Затем пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой
Соус	Определяют консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав, правильность формы нарезки, текстуру наполнителей, а также запах и вкус
Вторые, холодные и сладкие блюда	Блюда и изделия с плотной структурой после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на тестируемые порции

или изделия	
Полуфабрикаты, изделия и блюда из тушеных и запеченных овощей	Отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом