



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА ТОМСКА
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
МАРИИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 3 г. ТОМСКА

634009, г. Томск, ул. К.Маркса, 21, тел.: (3822) 51-10-50, 51-30-23, 51-43-68 факс: (3822) 51-43-68

УТВЕРЖДЕНО и введено
в действие приказом № 221 от «27» августа
2020 г.

Директор МАОУ Мариинская
СОШ №3 г. Томска
С.Н. Татаркина



ПОЛОЖЕНИЕ

(в новой редакции от 19 мая 2025 года, приказ № 159; рассмотрено и принято на педагогическом совете МАОУ Мариинская СОШ №3 г. Томска, протокол №5 от 19 мая 2025 г.)

**О бракеражной комиссии
муниципального автономного
общеобразовательного учреждения
Мариинская средняя общеобразовательная школа №3 г. Томска**

І. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее положение разработано на основе следующих нормативных документов: письма Министерства торговли РСФСР от 21 августа 1963 года № 0848, постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.08 года № 45 об утверждении санитарно - эпидемиологических правил и нормативов 2.4.5.2409 - 08.

1.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с уставом МАОУ Мариинской СОШ №3 г. Томска (далее – 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 МАОУ Мариинской СОШ №3 г. Томска (далее – бракеражная комиссия школы).

1.3. Настоящее положение разработано на основе следующих нормативных документов:

- Федерального закона от 29 декабря 2012г. №273-ФЗ 3 «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального закона от 30.03.1999г. № 52- ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения РФ»;
- Федерального закона от 02.01. 2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (постановление Главного государственного врача РФ от 27.10.2020г. № 32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20»;
- СП 2.4 3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» (постановление

Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020г. № 28 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20»;

- СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и производственного сырья»;

- СанПиН 2.3.2.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- Устава МАОУ Мариинской СОШ №3 г. Томска.

1.4. Бракеражная комиссия школы работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом школы, а также со специалистами департамента образования администрации Города Томска.

1.5. Настоящее положение регламентирует работу бракеражной комиссии МАОУ Мариинской СОШ №3 г. Томска.

1.6. Бракеражная комиссия школы создается общим собранием трудового коллектива школы в начале каждого учебного года. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы.

1.7. Бракеражная комиссия школы осуществляет системный контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.8. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены методикой проведения данного анализа.

II. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

2.1. Все продукты, поступающие в школу, подлежат обязательному осмотру – бракеражу. Для осуществления качественного и систематического контроля питания в школе создана бракеражная комиссия.

2.2. *Цель бракеражной* комиссии школы - обеспечение постоянного контроля за работой столовой.

2.3. *Основные задачи бракеражной комиссии* школы:

2.3.1. Предотвращение пищевых отравлений.

2.3.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

2.3.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.3.4. Расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания.

III. МЕТОДИКА ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ

3.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

3.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

3.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

3.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

3.5. Оценка «Проба снята. Выдача разрешена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

3.6. 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. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

- 3.7. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.
- 3.8. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены методикой проведения данного анализа.

IV. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПЕРВЫХ БЛЮД

- 4.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
- 4.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).
- 4.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.
- 4.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.
- 4.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.
- 4.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

V. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ВТОРЫХ БЛЮД.

- 5.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.
- 5.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- 5.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.
- 5.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.
- 5.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.
- 5.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав,

форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.

5.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

VI. БРАКЕРАЖ ПИЩИ

6.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой школы, подлежат обязательному бракеражу (см. приложение № 1 положения) по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

6.2. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит заведующая столовой.

6.3. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала её реализации. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию

6.4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью; храниться бракеражный журнал у заведующей столовой.

6.5. За качество пищи несут санитарную ответственность медсестра, заведующая столовой.

6.6. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

6.6.1. Оценка «отлично» ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

6.6.2. Оценка «хорошо» ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведён до нужного цвета и др.). «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

6.6.3. Оценка «удовлетворительно» ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

6.6.4. Оценка «неудовлетворительно» (брак) даётся изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. **К раздаче не допускается, требуется замена блюда.**

6.7. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями членов бракеражной комиссии школы.

6.8. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная врачом, осуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, акт доводится до директора ИП Ляпко И. Г., осуществляющего организацию горячего питания в школы, и директора школы.

6.9. Для определения правильности всех 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 при отпуске потребителю.

6.10. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

VII. СОСТАВ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

7.1. Бракераяжная комиссия школы формируется в составе от 5 до 9 человек с использованием процедуры назначения.

7.2. В состав бракераяжной комиссии входят: медицинский работник, работник пищеблока, представитель администрации школы, ответственный за организацию горячего питания в гимназии, представители профсоюзного комитета школы, представители родительской общественности.

7.3. Бракераяжная комиссия школы создается приказом директора школы вначале каждого учебного года. В приказе у каждого члена бракераяжной комиссии определены его обязанности в соответствии с перечнем обязанностей членов бракераяжной комиссии школы.

7.4. При назначении бракераяжной комиссии соблюдается принцип ежегодного обновления ее состава.

7.5. Бракераяжную комиссию школы возглавляет председатель, назначенный приказом директора школы.

7.6. Председатель бракераяжной комиссии школы организует и планирует ее работу, созывает заседания бракераяжной комиссии школы и председательствует на них, организует на заседании ведение протокола, подписывает решения бракераяжной комиссии школы, контролирует их выполнение.

7.7. В случае отсутствия председателя бракераяжной комиссии школы его функции осуществляет его заместитель, назначенный приказом директора школы.

7.8. Секретарь бракераяжной комиссии школы, назначенный приказом директора школы, ведет протоколы заседаний и иную документацию бракераяжной комиссии школы.

VIII. ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

8.1. Заседания бракераяжной комиссии школы проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в квартал, а также по инициативе председателя или по требованию директора школы.

8.2. Дата, время, место, повестка заседания бракераяжной комиссии школы, а также необходимые материалы доводятся до сведения членов бракераяжной комиссии школы не позднее, чем за 2 дня до заседания бракераяжной комиссии школы.

8.3. Решения бракераяжной комиссии школы считаются правомочными, если на заседании бракераяжной комиссии школы присутствовало не менее 2/3 списочного состава его членов.

8.4. По приглашению члена бракераяжной комиссии школы в заседании с правом совещательного голоса могут принимать участие лица, не являющиеся членами бракераяжной комиссии школы, если против этого не возражает более половины членов бракераяжной комиссии школы присутствующих на заседании.

8.5. Каждый член бракераяжной комиссии школы обладает одним голосом. В случае равенства голосов решающим является голос председательствующего на заседании.

8.6. Решения бракераяжной комиссии школы принимаются абсолютным большинством голосов присутствующих на заседании членов бракераяжной комиссии школы (более половины) и оформляются в виде решений.

8.7. Решения бракераяжной комиссии школы с согласия всех его членов могут быть приняты заочным голосованием (опросным листом). В этом случае решение считается принятым, если за решение заочно проголосовали (высказались) более половины всех членов бракераяжной комиссии школы.

- 8.8. На заседании бракеражной комиссии школы ведется протокол. В протоколе заседания бракеражной комиссии школы указываются:
- 8.8.1. Место и время проведения заседания.
 - 8.8.2. Фамилия, имя, отчество присутствующих на заседании.
 - 8.8.3. Повестка дня заседания.
 - 8.8.4. Краткое изложение всех выступлений по вопросам повестки дня.
 - 8.8.5. Вопросы, поставленные на голосование и итоги голосования по ним.
 - 8.8.6. Принятые решения.
- 8.9. Протокол заседания бракеражной комиссии школы подписывается председательствующим на заседании и секретарем заседания, которые несут ответственность за достоверность сведений в протоколе.
- 8.10. Решения и протоколы заседаний бракеражной комиссии школы включаются в номенклатуру дел школы и доступны для ознакомления любым лицам, имеющим право быть избранными в члены бракеражной комиссии школы.
- 8.11. Члены бракеражной комиссии школы работают безвозмездно в качестве добровольцев.
- 8.12. При наличии средств фонда оплаты труда школы администрация школы вправе компенсировать членам бракеражной комиссии школы понесенные расходы, включая затраты рабочего времени.
- 8.13. Организационно-техническое, документационное обеспечение заседаний бракеражной комиссии школы, подготовка аналитических, справочных и других материалов к заседаниям бракеражной комиссии школы возлагается на председателя и секретаря бракеражной комиссии школы.
- 8.14. Бракеражная комиссия школы периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при директоре, на заседаниях профкома.

IX. ОБЯЗАННОСТИ ЧЛЕНОВ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

9.1. Члены бракеражной комиссии школы выполняют следующие обязанности:

- 9.1.1. Контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.
 - 9.1.2. Проверяют складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов.
 - 9.1.3. Контролируют организацию работы на пищеблоке.
 - 9.1.4. Следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.
 - 9.1.5. Осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.
 - 9.1.6. Ежедневно следят за правильностью составления меню.
 - 9.1.7. Присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд.
 - 9.1.8. Осуществляют контроль соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах.
 - 9.1.9. Проводят органолептическую оценку готовой пищи.
 - 9.1.10. Проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся.
 - 9.1.11. Проводят просветительскую работу с педагогами и родителями обучающихся.
- 9.2. В случае выявления каких-либо нарушений и замечаний члены бракеражной комиссии гимназии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
- 9.3. Бракеражная комиссия должна:**
- 2.1. Способствовать обеспечению качественным питанием учеников школы.
 - 2.2. Осуществлять контроль за работой столовой школы:
 - проверять санитарное состояние пищеблока;
 - контролировать наличие маркировки на посуде;
 - проверять выход продукции;

- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи техническим картам;
- проверять качество поступающей продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания.

Х. ПРАВА БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

- 10.1. В любое время проверять санитарное состояние пищеблока.
- 10.2. Контролировать наличие маркировки на поступаемых продуктах.
- 10.3. Проверять выход продукции.
- 10.4. Контролировать наличие суточной пробы.
- 10.5. Проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам.
- 10.6. Проверять качество поступающей продукции.
- 10.7. Контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню.
- 10.8. Проверять соблюдение правил хранения продуктов питания.
- 10.9. Вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

ХІ. ДОКУМЕНТАЦИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

- 11.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции», а также в протоколы проверок бракеражной комиссии и акты.
- 11.2. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью школы; хранится бракеражный журнал у заведующего столовой.
- 11.3. Протоколы проверок бракеражной комиссии хранятся у председателя бракеражной комиссии школы.
- 11.4. Акты проверок пищеблока заполняются 1 раз в неделю и хранятся в папке бракеражной комиссии школы.
- 11.5. Результаты текущих проверок бракеражной комиссии школы отражаются в следующих журналах:
 - журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;
 - журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
- 11.6. Информация о выявленных членами бракеражной комиссии школы нарушениях фиксируется в актах проверок и хранятся в папке бракеражной комиссии школы.

ХІІ. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 12.1. Члены бракеражной комиссии школы работают на добровольной основе.
- 12.2. Администрация школы при установлении надбавок и доплат стимулирующего характера работников школы либо при определении стимулирующих выплат вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии школы.
- 12.3. Администрация школы обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии школы и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.