

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»
БЕЛОГОРСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(МБОУ «Курская СШ» Белогорского района Республики Крым)

ПРИКАЗ
с.Курское

22.08.2025 г.

№ 290

О создании бракеражной комиссии
МБОУ «Курская СШ» на 2025-2026
учебный год

На основании Приказа Управления образования, молодежи и спорта администрации Белогорского района Республики Крым от 07.08.2025 г. № 298 «Об организации питания в образовательных учреждениях Белогорского района Республики Крым на 2025-2026 учебный год», в целях осуществления контроля качества продуктов питания и готовых блюд, а также соблюдения санитарно-гигиенических требований при организации питания в МБОУ «Курская СШ» 2025-2026 учебном году, руководствуясь санитарными правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в МБОУ «Курская СШ» в следующем составе:
 - Председатель комиссии - Якименко Е.А., заместитель директора по УВР
(ответственная за организацию питания)
 - Члены комиссии - Гажа А.В., медсестра
- Болдырева Л.А., заведующий хозяйством
2. Утвердить Положение о бракеражной комиссии МБОУ «Курская СШ» (Приложение 1).
3. Председателю бракеражной комиссии Якименко Е.А.:
 - 3.1. Обеспечить работу бракеражной комиссии в соответствии с Положением, утвержденным п.2 настоящего приказа.
4. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор

Е.П.Шафрановская

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
МБОУ «Курская СШ» Белогорского района Республики Крым

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение определяет порядок формирования и организацию работы бракеражной комиссии в МБОУ «Курская СШ» Белогорского района Республики Крым (далее – образовательное учреждение), права и обязанности членов комиссии.

1.2. Положение разработано в соответствии с Федеральным законом №273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации»; постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требованиями к организации общественного питания населения»; Федеральным законом №29-ФЗ от 2 января 2000г. «О качестве безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022 года); Уставом образовательного учреждения.

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

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

2.1. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом директора образовательного учреждения.

2.2. В состав бракеражной комиссии входят: председатель комиссии - заместитель директора по УВР; члены - зав. производством школьной столовой, медработник, представитель из родительской общественности.

2.3. Члены комиссии работают на добровольной основе.

3. Функции комиссии.

3.1. К основным функциям комиссии в образовательной организации относятся:

3.1.1 контроль:

- за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- за организацией работы на пищеблоке;
- соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- состояния помещений пищеблока, школьной столовой - ежедневно, состояния инвентаря и оборудования пищеблока - 1 раз в месяц.

3.1.2. проверка:

- на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения признакам доброкачественности продуктов;
- соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
- проверка соответствия объемов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству детей;

- правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки качества;
- сопроводительной документации на поставку продуктов питания, сырья, товарно-транспортные накладные, заполняя журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции; рацион питания, сверяя его с основным двухнедельным и ежедневным меню;
- наличия технологической и нормативно-технической документации на пищеблоке; ежедневно сверяет закладку продуктов питания с меню; соответствие приготовления блюда технологической карте; помещения для хранения продуктов, холодильное оборудование (морозильные камеры), соблюдение условий и сроков реализации, ежедневно заполняя соответствующие журналы.

3.1.3. наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

3.1.4. отбор суточной пробы, проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение её цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.;

3.1.5. присутствие при закладке основных продуктов и проверка выхода блюд;

3.2. Комиссия визуально контролирует - осматривает сотрудников пищеблока, раздатчиков пищи, проверяет санитарные книжки; соответствие ежедневного режима питания с графиком приёма пищи; ежедневную гигиену приёма пищи, составляя акты проверки организации питания.

3.3. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке образовательного учреждения, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

3.4. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

3.5. Отбор суточной пробы осуществляется в специально выделенные обеззараженные и промаркированные ёмкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведённом в холодильнике месте при температуре от +2°C до +6°C.

3.6. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к выдаче готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции.

3.7. При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов. 3.9. Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в образовательной организации.

4. Объекты, предмет и субъекты контроля комиссии

4.1. Оформление сопроводительной документации, маркировка продуктов питания;

4.2. Показатели качества и безопасности продуктов;

4.3. Поточность приготовления продуктов питания;

4.4. Качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на пищеблоке, школьной столовой; условия и сроки хранения продуктов;

4.5. Условия хранения дезинфицирующих и моющих средств на пищеблоке (кухне);

4.6. Соблюдение требований и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требованиями к организации общественного питания населения» при приготовлении и выдаче готовой продукции; исправность холодильного, технологического оборудования; дезинфицирующие мероприятия, генеральные уборки, текущая уборка на пищеблоке, в школьной столовой.

5. Оценка организации питания в образовательной организации.

5.1. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с основным и ежедневным меню.

5.2. Бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

5.3. 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.

5.4. В журнал бракеража готовой пищевой продукции вносятся результаты органолептической оценки качества готовых блюд.

5.5. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

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

5.7. Оценка «хорошо» дается 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.

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

5.9. Оценка «неудовлетворительно» (брак) дается 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 комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

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

5.11. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на административном совещании при заведующем. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

5.12. Комиссия также определяет фактический выход одной порции каждого блюда.

5.13. Оценка качества продукции заносится в журнал бракеража готовой пищевой продукции до начала выдачи готовой пищи. В журнале отмечают результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом.

6. Права, обязанности, ответственность комиссии.

6.1. Комиссия имеет право: выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в образовательном учреждении; контролировать выполнение принятых решений; составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание не востребовавшихся порций, недоброкачественных продуктов; давать рекомендации, направленные на улучшение питания в образовательном учреждении.

6.2. Комиссия обязана: контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания; проверять складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов; контролировать организацию работы на пищеблоке; следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока; осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи; присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд; проводить органолептическую оценку готовой пищи; проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся.

6.3. Комиссия несёт ответственность: за выполнение закрепленных за ней полномочий; за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации; за достоверность излагаемых фактов в учетно-отчетной документации.

7. Требования к оформлению документации.

7.1. Результаты текущих проверок бракеражной комиссии отражаются в журналах: бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, бракеража готовой кулинарной продукции и др.

7.2. Информация о выявленных членами бракеражной комиссии нарушениях фиксируется в актах проверок.

8. Заключительные положения.

8.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

8.2. Директор школы при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

8.3. Директор школы обязан содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами

8.4. Администрация образовательного учреждения обязана содействовать комиссии и принимать меры по устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.