



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №50»  
города Барнаула

ПРИКАЗ

«31» 01 2023

№ 321

О создании бракеражной комиссии  
в МБОУ «СОШ №50» на  
2023/2024 учебный год

С целью выполнения требований п.14.6. СанПиН 2.4.5.24.09-08, п.п. 14.5 организации сбалансированного питания обучающихся, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд, обеспечения должного контроля за качеством и весом отпускаемых пищеблока продуктов для питания обучающихся, а также осуществления контроля по данному вопросу

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию на 2023/2024 учебный год в составе:  
Ляхова А.А. – заведующая столовой, работник пищеблока;  
Малахова И.Н. – учитель начальных классов, ответственная за питание;  
Устименко Н.А.-медицинский работник

2. Утвердить Положение о бракеражной комиссии в соответствии с Приложением №1 настоящему приказу.




3. Бракеражной комиссии вменить в обязанности:  
- проверку качества и веса отпускаемых продуктов с пищеблока готовых блюд;  
- осуществлять контроль за организацией школьного питания в столовой, за качеством поступающих продуктов, правильности закладки продуктов и приготовлении пищи;  
- проводить бракераж и делать запись в «Журнале бракеража готовой продукции».

4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы

А.А. Аржанова

С приказом ознакомлен (а):

 А.А. Ляхова  
 Н.А. Устименко  
 И.Н. Малахова



## Положение о бракеражной комиссии МБОУ «СОШ №50»

### 1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия МБОУ «СОШ №50» (далее – бракеражная комиссия) создается и действует в соответствии с Уставом МБОУ «СОШ №50» (далее – школа) в целях осуществления контроля организации питания обучающихся школы, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

1.2. Бракеражная комиссия работает совместно с профсоюзной организацией и управляющим Советом школы.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПинами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, нормативными и локальными актами школы.

### 2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы, Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 4 человек. В комиссии входят: директор школы, заместитель директора по ВР, заведующий хозяйством, ответственный за питание, заведующий столовой.

### 3. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечением качественным питанием обучающихся и работников школы.

3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблока, в том числе:

3.2.1. Соблюдение санитарно-гигиенических требований при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

3.2.2. Проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;

3.2.3. Ежедневно следит за правильностью составления меню;

3.2.4. Контролирует организацию работы в пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;

3.2.5. Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

3.2.6. Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;

3.2.7. Следит за соблюдением правил личной гигиены работников пищеблока;

3.2.8. Периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

3.2.9. Осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д., в соответствии с правилами бракеража пищи (Приложение №2).

3.2.10. Проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;

3.2.11. Определяет физический выход одной порции каждого блюда;

3.2.12. Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству дутей.

3.3. При проведении проверок пищеблока бракеражная комиссия руководствуется Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

3.4. Бракеражная комиссия имеет право:

3.4.1. В любое время проверять санитарное состояние пищеблока;

3.4.2. Проверять выход продукции;

3.4.3. Контролировать наличие суточной пробы;

3.4.4. Проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;

3.4.5. Проверять качество поставляемой продукции;

3.4.6. Контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;

3.4.7. Проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;

3.4.8. Вносить на рассмотрение руководства школы и организатору питания предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

#### 4. Оценка организации питания

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качество отражаются в бракеражном журнале и оценивается по четырех балльной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания учащихся и педагогов, заносится в бракеражный журнал.

4.3. Решения комиссии обязательны к исполнению руководством школы и работниками пищеблока.