

ПРИНЯТО решением  
Педагогического Совета  
ГБОУ «СШ № 58 Г.О. МАКЕЕВКА»

Протокол № 8 от 26.08.2024 г.

УТВЕРЖДЕНО:

Директор ГБОУ «СШ № 58 Г.О.

МАКЕЕВКА»

А.П. Гринзовский

Приказ № 33 от 30.08.2024 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ  
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ  
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ  
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 58 ГОРОДСКОГО ОКРУГА МАКЕЕВКА»  
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

Макеевка, 2024

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее - Положение) разработано для усиления контроля за организацией питания обучающихся Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя школа № 58 городского округа Макеевка» Донецкой Народной Республики (далее - ГБОУ «СШ № 58 Г.О.МАКЕЕВКА») качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

1.2. Настоящее положение определяет цели, задачи и функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, регламентирует ее деятельность и устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.3. Основные документы, регламентирующие работу бракеражной комиссии:

- Федеральный закон «Об образовании в РФ» от 29.2012 г. Мо273-ФЗ;
- СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.4.648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- технологические карты, сборники рецептов;
- Устав ГБОУ «СШ № 58 Г.О.МАКЕЕВКА»;
- Локальные акты общеобразовательного учреждения (в том числе, Правила внутреннего трудового распорядка);
- Приказы и распоряжения директора школы.

1.4. Срок действия данного Положения не ограничен.

## 2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Основными задачами бракеражной комиссии является постоянный контроль за работой столовой (пищеблока) ГБОУ «СШ № 58 Г.О.МАКЕЕВКА»), организацией питания, качеством пищевых продуктов, составляющих рацион питания обучающихся;

- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;

- обеспечение завтраками обучающихся 1-4 классов, обедами обучающихся льготных категорий 5-11 классов, обедами воспитанников групп продленного дня 1-4 классов, обедами учащихся 5-11 классов, питающихся за средства родителей;
- создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся;
- повышение культуры питания;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
- предупреждение (профилактика) среди детей и подростков, инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

### 3. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЁ СОСТАВ

3.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора ГБОУ «СШ № 58 Г.О.МАКЕЕВКА» в начале учебного года. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.

3.2. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 3-х (количество членов бракеражной комиссии определяется таким образом, чтобы на момент снятия бракеража пищи в организации находились данные работники, в соответствии с графиком работы).

3.3. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации, медицинский работник, член профсоюзного комитета общеобразовательного учреждения. В необходимых случаях в состав комиссии могут быть включены другие работники общеобразовательного учреждения, приглашенные специалисты.

3.4. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом ГБОУ «СШ № 58 Г.О.МАКЕЕВКА».

3.5. Члены комиссии работают на добровольной основе.

### 4. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ

4.1. Комиссия осуществляет контроль за выполнением условий контрактов (договоров), заключенных с организациями, оказывающими услуги по

обеспечению горячим питанием обучающихся ГБОУ «СШ № 58 Г.О.МАКЕЕВКА».

#### 4.2. Осуществляет контроль за:

- целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
- качеством готовой продукции;
- организацией работы сотрудников, участвующих в приготовлении пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты и перчаток;
- санитарным состоянием пищеблока;
- выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и реализации;
- организацией приема пищи обучающихся;
- соблюдением графика работы столовой.

### 5. ПОРЯДОК РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

5.1. Ежедневно за 15 минут до начала раздачи готовой пищи бракеражная комиссия осуществляет оценку органолептических показателей и качества блюд (бракеражную пробу).

5.2. До снятия пробы бракеражная комиссия знакомится с утвержденным в установленном порядке меню, в котором должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов.

5.3. 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.

5.4. Бракераж проводится в присутствии повара.

5.5. Объекты, предмет и субъекты контроля комиссии:

- контроль за соблюдением требований и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения» при приготовлении и выдаче готовой продукции;
- контроль за качеством и безопасностью поступающих пищевых продуктов и наличием сопроводительных документов;
- контроль за хранением и реализацией пищевых продуктов;
- контроль маркировки продуктов питания;
- контроль за правильностью ведения и оформления документации на пищеблоке (ведение журналов бракеража готовой пищевой продукции, бракеража скоропортящейся пищевой продукции);
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- контроль за качеством готовых блюд и соблюдением объема порций, оценка органолептических свойств приготовленной пищи;
- контроль за отбором суточной пробы.
- контроль за обеспечением санитарии и гигиены на пищеблоке (качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на пищеблоке, дезинфицирующие мероприятия, генеральные уборки, текущие уборки на пищеблоке и в столовом зале, условия хранения дезинфицирующих и моющих средств на пищеблоке);
- контроль за выполнением норм питания и витаминизацией пищи;
- контроль за соблюдением питьевого режима;
- исправность холодильного, технологического оборудования;
- личная гигиена, медицинский осмотр работников пищеблока.

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

5.7. Отбор суточной пробы производится медсестрой (проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.) из общего котла после тщательного перемешивания в нем пищи. Для исследования пища берется в достаточном количестве на тарелку. Определяется внешний вид и цвет блюд,

по которым можно судить о соблюдении технологии приготовления. Необходимо обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

5.8. Оценка качества готовой продукции за каждое блюдо заносится в «Журнал бракеража готовой продукции».

5.9. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

5.10. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел директору ГБОУ «СШ № 58 Г.О.МАКЕЕВКА» на административное совещание, заседания педагогического совета, родительского комитета. Результаты работы комиссии оформляются в форме актов проверок. Итоговый материал должен содержать констатацию фактов, выводы и, при необходимости, предложения.

## 6. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ, ОТВЕТСТВЕННОСТЬ КОМИССИИ

6.1. Комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в ГБОУ «СШ № 58 Г.О.МАКЕЕВКА»;
- контролировать выполнение принятых решений;
- направлять при необходимости продукцию на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в общеобразовательной организации;
- ходатайствовать перед администрацией школы о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в общеобразовательной организации.

6.2. Комиссия обязана:

- 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;
- следить за правильностью составления меню;
- проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся.

#### 6.3. Комиссия несет 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. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

7.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается на Педагогическом совете общеобразовательного учреждения и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора ГБОУ «СШ № 58 Г.О.МАКЕЕВКА».

7.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

7.3. Данное Положение принимается на неопределенный срок.

7.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.