



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЛИЦЕЙ № 6 «ПЕРСПЕКТИВА»**

660094, Россия, Красноярский край, город Красноярск, улица Кутузова, дом 52
тел. (391) 260-72-01, факс (391) 260-98-41, e-mail: liceum-6@mail.ru;
www.liceum6.ru

ОГРН 1022401951659, ИНН/КПП 2461023902/246101001

ПРИКАЗ

№ 180/6

от «31» августа 2021 г.

«О создании бракеражной комиссии»

В целях осуществления контроля организации питания учащихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно – гигиенических требований на пищеблоках
MAOU «Лицей № 6 «Перспектива»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в составе, согласно Приложению № 1 к настоящему приказу.
2. Утвердить Положение о бракеражной комиссии.
3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор MAOU «Лицей № 6 «Перспектива»



К.К.Лавриченко

С приказом ознакомлены:

	Т. Н. Илатовская
	Т. Г. Шамбер
	С. М. Павелко
	Р. В. Чурилина
	Е. Ю. Савирзянова
	Л. В. Павлова
	А. Л. Сулименко

Приложение № 1
К приказу № 180/6 от «31» августа 2021 г.
УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ «Лицей № 6 «Перспектива»
К.К.Лавриченко



**Состав бракеражной комиссии
МАОУ «Лицей № 6 «Перспектива»**

Председатель комиссии:

Лавриченко К.К., директор МАОУ Лицей № 6 «Перспектива» – контроль за ведением документации на пищеблоке; следит за правильностью составления меню.

Члены комиссии:

Илатовская Т. Н.- заместитель директора по АХР, Шамбер Т.Г.- заведующий хозяйством; Павелко С. М., Чурилина Р. В., члены профсоюза лицей; Савирзянова Е.Ю.- главный бухгалтер; медицинские работники КГБУЗ «КМДКБ» № 5 – контролируют организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах, бракераж блюд и готовых кулинарных изделий, периодически присутствуют при закладе основных продуктов, проверяют выход блюд, маркировку и сертификаты качества на все поставляемые продукты питания.

Павлова Л.В., Сулименко А. Л. – заведующие производством столовой – ведение документации на пищеблоке; осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи; осуществляют контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводят органолептическую оценку готовой пищи.



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЛИЦЕЙ № 6 «ПЕРСПЕКТИВА»**

660094, Россия, Красноярский край, город Красноярск, улица Кутузова, дом 52
тел. (391) 260-72-01, факс (391) 260-98-41, e-mail: liceum-6@mail.ru;
www.liceum6.ru

ОГРН 1022401951659, ИНН/КПП 2461023902/246101001

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ «Лицей № 6 «Перспектива»
К.К.Лавриченко



ПОЛОЖЕНИЕ

«О бракеражной комиссии МАОУ «Лицей № 6 «Перспектива»

1. Общие положения.

Настоящее положение разработано на основе следующих нормативных документов:
СанПин 2.4.1.3049 – 13.

- 1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно – гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в лицее создается и действует бракеражная комиссия.
- 1.2. Назначение бракеражной комиссии – обеспечение постоянного контроля за работой столовой.
- 1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПин, технологическими картами, ГОСТами, настоящим положением и др.
- 1.4. Руководство школы обязано содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

2. Управление и структура бракеражной комиссии.

- 2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на учебный год. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.
- 2.2. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 3. (Количество членов бракеражной комиссии определяется таким образом, чтобы на момент снятия бракеража пищи в ОУ находились данные работники, в соответствии с графиком работы).
- 2.3. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации, медицинский работник, заведующая производством. (Можно привлекать представителей родительской общественности, при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний критериев оценки качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям).

3. Обязанности бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия обязана осуществлять контроль за работой столовой:

- Проверять санитарное состояние пищеблока,
- Контролировать наличие маркировки на посуде,
- Контролировать выход готовой продукции,

- Контролировать наличие суточных проб,
- Проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам,
- Проверять качество поступающей продукции,
- Контролировать разнообразие блюд и соблюдение цикличного меню,
- Проверять соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации,
- Проводить бракераж готовой продукции,
- Предотвращать пищевые отравления и желудочно – кишечные заболевания.

4. Права бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия имеет право:

- Осуществлять контроль за соблюдением санитарно – гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания,
- Проверять пригодность складских помещений,
- Следить за правильностью составления меню,
- Следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока,
- Периодически присутствовать при закладке основных продуктов.

5. Содержание и формы работы

- 5.1. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.
- 5.2. Бракеражная комиссия путем взвешивания 5 – 10 порций определяет фактический выход одной порции. Вес порционных изделий не должен быть меньше должной средней массы (допускается отклонения +, - 3 % от нормы выхода).
- 5.3. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чистые приборы, питьевую воду, тарелки с указанием веса на обратной стороне (вмещающие как 1 порцию блюда, так и 10 порций, линейку).
- 5.4. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 5.5. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню: в нем должна быть дата, полное наименование блюда, выход порций, цена. Меню должно быть утверждено директором учебного заведения, подписано заведующей производством, ответственным за питание с указанием фамилии калькулятора.
- 5.6. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу в котле. 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.
- 5.7. Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции». Данный журнал установленной формы (Приложение 10 к СанПин 2.4.5.2409-08, форма 2) оформляется подписями (членами бракеражной комиссии, не менее 3-х человек). Замечания и нарушения, установленные комиссией при приготовлении блюд, заносятся в этот журнал, в графу для примечаний. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью, хранится журнал у заведующей производством.

Дата и час изготовления	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда,	Разрешение к реализации блюда, кулинарного	Подписи членов комиссии	Примечания

блюда			кулинарного изделия	изделия		
1	2	3	4	5	6	7

6. Бракераж пищи

- 6.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые столовой школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
- 6.2. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность).
- 6.3. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации.
- Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету, запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренными требованиями.
 - 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.
 - Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том числе, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).
 - Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным 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, портящие блюда и изделия. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделие с раздачи с отметкой в журнале: «к раздаче не допускается».
- 6.4. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия пробы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.
- 6.5. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно» комиссией и другими проверяющими обсуждается на совещании в присутствии заведующей производством. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной, материальной ответственности либо освобождаются от занимаемой должности.

7. Осуществление контроля за работой бракеражной комиссии

- 7.1. Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет директор школы.