

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
"КАСПИЙСКАЯ ГИМНАЗИЯ ИМЕНИ ГЕРОЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
А.М.МАГОМЕДТАГИРОВА"  
РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН  
e-mail: [gimnaziyakasp@mail.ru](mailto:gimnaziyakasp@mail.ru)

368300, РД, г. Каспийск, ул. Орджоникидзе, 16

Тел.: (87246) 5-32-47

ПРИКАЗ

№ 144/10

«30» 08. 2024г.

**«О создании бракеражной комиссии»**

В соответствии со ст. 32 «Коммерция и ответственность образовательного учреждения» закон РФ «Об образовании»

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Назначить с 2 сентября 2024 года на весь 2024-2025 учебный год бракеражную комиссию в следующем составе;  
Магомедова М.С. -директора, председатель комиссии;  
Умарова Х.А. - заместителя директора по УВР;  
Сагитова А.М.-заместитель директора по УВР;  
Бабаева Э.Р. -заместитель директора по ВР;  
Сайгидгусейнова Х.С- завхоз;  
Омарова Х.С. - врач гимназии;
2. Ответственность за контроль ведения бракеражного журнала возложить на медицинскую сестру Мусаеву П.А.;
3. Ответственность за контроль санитарно-эпидемиологического благополучия в пищеблоке возложить на врача гимназии Омарову Х.С.
4. Ответственность за пробу готовой продукции и их суточное хранение возложить на медицинскую сестру Мусаеву П.А.
5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой

Директора МБОУ  
«Каспийская гимназия»



Магомедов М.С.

«Принято»

на педагогическом совете  
МБОУ "Каспийская гимназия  
имени Героя Российской  
Федерации  
А.М.Магомедтагирова"  
« 30 » 08 2024г

«Утверждено»

Руководитель  
МБОУ "Каспийская гимназия  
имени Героя Российской  
Федерации  
А.М.Магомедтагирова"

Магомедов М.С.

Приказ №  
« » 2024г.



## Положение о бракеражной комиссии

### 1. Общие положения

1.1. Положение о бракеражной комиссии МБОУ "Каспийская гимназия имени Героя Российской Федерации А.М.Магомедтагирова" (далее– Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г.№ 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27. 10.2020 № 32

1.2. «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3\2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.3. Положение принимается педагогическим советом, имеющим право вносить в него изменения и дополнения, и утверждается приказом директора школы.

1.4. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Количественный состав бракеражной комиссии утверждается руководителем организации, но не может быть менее 3 человек. В состав бракеражной комиссии могут входит: директор школы, заместитель директора, ответственный за организацию питания, заведующий производством, медицинский работник, представитель организации, оказывающий услуги по аутсорсингу горячего питания обучающимся.

1.5. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой партии непосредственно из емкостей, в которых пища доставляется. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции», только затем разрешается выдача готовой пищи.

1.6. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость и др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. Ответственность за качество пищи и за ведение журнала бракеража готовой продукции несёт представитель организации, оказывающий услуги по аутсорсингу горячего питания.

### 2. Основные задачи

2.1. Основными задачами бракеражной комиссии являются:

- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение завтраками всех обучающихся, обедами обучающихся льготных категорий;
- 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. Основные направления деятельности комиссии**

3.1. Комиссия осуществляет контроль за выполнением условий контракта, заключенного с организацией, оказывающей услуги по аутсорсингу горячего питания обучающихся школы.

3.2. Оказывает содействие администрации школы и оказывающей услуги по аутсорсингу горячего питания обучающимся.

3.3. 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 использования;
- организацией приема пищи обучающихся;
- соблюдением графика работы столовой.

3.4. Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству школы.

3.5. Оказывает содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

3.6. Привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления школы к организации и контролю за питанием обучающихся.

### **4. Порядок работы бракеражной комиссии**

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

4.2. 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.

4.3. 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.

4.4. Бракераж проводится в присутствии заведующего производством (старшего повара, повара, кондитера и т. п.).

4.5. Бракеражная комиссия оценивает соответствие первичной обработки сырья с учетом его вида и физического состояния требованиям технологических документов (технологических карт, сборников рецептов, технологических инструкций),

правильность ведения технологического процесса, проверяет на раздаче условия хранения блюд и изделий, температуру их подачи (отпуска), определяет фактический вес штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов, вносит предложения об улучшении вкуса блюд.

4.6. Бракеражная проба производится из общего котла после тщательного перемешивания в нем пищи. Для исследования пища берется в достаточном количестве на тарелку. Отмечают 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.

4.7. Бракераж начинают с блюд имеющих слабовыраженный запах и вкус (рис. 1).

4.8. Бракераж мясных блюд производится из общего котла (рис. 2).

4.9. Бракераж рыбных блюд производится из общего котла (рис. 3).

4.10. Бракераж овощных блюд производится из общего котла (рис. 4).

4.11. Бракераж супов производится из общего котла (рис. 5).

4.12. Бракераж соусов производится из общего котла (рис. 6).

4.13. Бракераж десертов производится из общего котла (рис. 7).

4.14. Бракераж напитков производится из общего котла (рис. 8).

### 1. Бракераж мясных блюд

1.1. Бракераж мясных блюд производится из общего котла (рис. 1).

1.2. Бракераж мясных блюд производится из общего котла (рис. 2).

1.3. Бракераж мясных блюд производится из общего котла (рис. 3).

1.4. Бракераж мясных блюд производится из общего котла (рис. 4).



5.5. Оценка «неудовлетворительно» 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 бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

5.6. Блюда и кулинарные изделия, которые получили оценку «удовлетворительно» или «неудовлетворительно», обсуждается на заседании бракеражной комиссии и составляется акт, который доводится до директора школы. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

