

АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДСКОГО ОКРУГА «ГОРОД КАЛИНИНГРАД»  
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА КАЛИНИНГРАДА  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 46  
С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ ОТДЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТОВ

ПРИКАЗ

от « 02 » сентября 2024г.  
г. Калининград

№ 112/11/10.9.

О создании бракеражной комиссии на  
2024-2025 учебный год

В целях улучшения организации питания учащихся, создания постоянного контроля за качеством приготовления пищи в МАОУ СОШ № 46 с УИОП

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать в МАОУ СОШ № 46 с УИОП бракеражную комиссию по контролю за качеством питания в следующем составе:

Крукле В.А. – директор школы;

Кужель О.Б. – заместитель директора по УВР (9-11 классы);

Чуйкова О.А. – заместитель директора по УВР (5-8 классы).

Корпус №1:

Коржева Е.С. - ответственная за организацию питания в 1 корпусе школы (5-11 классы);

Самборик Н.В. – фельдшер школы (по согласованию с ГБУЗ КО «Городская детская поликлиника №4»);

Сорокина Е.А. – зав.столовой (по согласованию с ООО «Соколов»).

Корпус №2:

Блинкова Ирина Витальевна - ответственная за организацию питания во 2, 3 корпусах школы (1-4 классы);

Гомзякова Инга Станиславовна – заместитель директора по начальной школе.

2. Утвердить Положение о бракеражной комиссии по контролю за качеством питания в соответствии с приложением к настоящему приказу.

3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы

В.А. Крукле

**Положение  
о бракеражной комиссии по контролю за качеством питания**

**1. Общие положения.**

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года. Назначение Бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой школьной столовой. Количество членов Бракеражной комиссии должно быть не менее 3 человек.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется Постановлением Правительства РФ от 26.12.2017 № 1642 (ред. от 11.08.2020) «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования» и Постановления правительства РФ от 20 июня 2020 г. № 900 (редакция от 11.08.2020) «О внесении изменений в государственную программу Российской Федерации «Развитие образования» (выкопировка)» СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», основываясь на принципах коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом школы в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

**2. Основные задачи.**

- 2.1. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.4. Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.
- 2.5. Контроль за работой столовой.
- 2.6. Контроль выхода готовой продукции.

**3. Содержание и формы работы.**

- 3.1. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.
- 3.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.
- 3.3. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 3.4. Бракеражную пробу берут из общего котла.
- 3.5. Оценка «одобрена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «не одобрена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.
- 3.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии или медицинской

сестрой.

3.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

#### **4. Управление и структура.**

4.1. В состав Бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации образовательного учреждения. Можно привлекать представителей родительской общественности, при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний критериев оценки качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям.

4.2. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

#### **5. Документация бракеражной комиссии.**

5.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

5.2. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

5.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракеражный журнал у заведующего столовой.

#### **6. Содержание и формы работы.**

6.1. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

6.2. Бракеражная комиссия путем взвешивания 5-10 порций определяет фактический выход одной порции. Вес порционных изделий не должен быть меньше должной средней массы (допускаются отклонения  $\pm 3\%$  от нормы выхода).

6.3. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чистые приборы, питьевую воду, линейку.

6.4. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

6.5. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню: в нем должны 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.

6.6 Контроль за работой Бракеражной комиссии осуществляет директор школы.