

Утверждено  
приказом директора  
МБОУ СШ №52  
от 12 января 2021г. №5

## **Положение о бракераже пищи в школьном буфете**

### **1. Общие положения.**

1.1. Положение о бракераже пищи в буфете МБОУ СШ №52 разработано на основе СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденным Постановлением Главного государственного санитарного врача России от 27 октября 2020 г. №32 и вступившим в силу с 1 января 2021 года.

1.2. Положение утверждается приказом директора школы.

1.3. 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 входить: директор школы, заместитель директора, ответственный за организацию питания, медицинский работник, буфетчица, представитель педагогического коллектива. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом директора школы.

1.3. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачеством готовой продукции, который проводится органолептическим методом. Все блюда и кулинарные изделия, реализуемые в школьном буфете, подлежат обязательному бракеражу. Бракераж пищи проводится ежедневно до начала отпуска блюд и кулинарной продукции. Результаты бракеража регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции», только после этого разрешается выдача готовой продукции.

1.4. Бракеражный журнал находится в школьном буфете. Хранится в школьном буфете по окончании учебного года до 01 сентября очередного нового учебного года.

1.5. Ответственность за ведение журнала бракеража готовой кулинарной продукции несёт ОО.

### **2. Основные задачи бракеражной комиссии.**

2.1. Основными задачами бракеражной комиссии являются:

- контроль за качеством готовых горячих блюд и кулинарных изделий;
- контроль за графиком приема пищи и обеспечением горячим питанием обучающихся 1-4 классов; обучающихся 1-11 классов, относящихся к льготной категории;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
- предупреждение (профилактика) среди детей и подростков, инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

### **3. Порядок работы бракеражной комиссии**

3.1. Ежедневно до начала раздачи готовой продукции бракеражная комиссия осуществляет оценку органолептических показателей и качества блюд.

3.2. Выдача готовой продукции проводится 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 блюда, а не рациона в целом.

3.3. Проба производится из общей емкости 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 наличие посторонних примесей и загрязненности.

3.4. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы), затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

3.5. Оценка качества готовой продукции за каждое блюдо заносится в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

#### **4. Критерии оценки качества продукции.**

4.1 Оценка качества продукции осуществляется за каждое блюдо согласно показателям - внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция.

4.2. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

4.3. 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.

4.4. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

4.5. 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».

4.6. В случае, если блюда и кулинарные изделия получили оценку «неудовлетворительно», вопрос обсуждается на заседании бракеражной комиссии и составляется акт, который доводится до директора школы. Директор школы доводит данную информацию до организатора питания.

4.7. Для определения правильности веса каш, супов, гарниров и других нештучных блюд и изделий взвешиваются порции, взятые при отпуске учащимся.