



РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
Ханты-Мансийский автономный округ – Югра
муниципальное автономное
образовательное учреждение
города Нягани
«Средняя общеобразовательная школа № 14»

СОГЛАСОВАНО:

Управляющим советом
MAOY города Нягани СОШ № 14
(протокол № 3 от 05 декабря 2022 г.)

УТВЕРЖДАЮ

Директор
MAOY города Нягани СОШ №14
Перминова О.В.Перминова
06 декабря 2022 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

(наименование категории документа)

**о бракеражной комиссии
в MAOY города Нягани СОШ №14**

(наименование документа)

П-45-22

(обозначение документа)

Введен в действие: приказом № 265-о от 06 декабря 2022 г.

Внесены изменения: НЕТ

Отменяет действие: НЕТ

г. Нягань
2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.....	Ошибка! Закладка не определена.
2. Нормативные ссылки.....	
3. Обозначения и сокращения.....	2
4. Образование и состав бракеражной комиссии	
5. Основные задачи и порядок работы бракеражной комиссии	2
6. Делопроизводство бракеражной комиссии.....	3
ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ	5
ЛИСТ РАССЫЛКИ	67
ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ	7
	7

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии в МАОУ города Нягани СОШ №14 определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и функционирования бракеражной комиссии МАОУ города Нягани СОШ №14.
- 1.2. Бракеражная комиссия в МАОУ города Нягани СОШ №14 создается и действует в целях осуществления контроля за правильной организацией питания, качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи в организации.
- 1.3. Локальный акт утверждается сроком на пять лет.

2 НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

- 2.1. Федеральный закон от 29.12.2012г. № 273 «Об образовании в Российской Федерации» (ст.28, 34, 37).
- 2.2. Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений (утв. приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования и науки РФ от 11 марта 2012 г. N 213н/178).
- 2.3. Методические рекомендации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18 мая 2020 года МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».
- 2.4. Постановление Главного государственного санитарного врача России от 27.10.2020 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (раздел VIII).
- 2.5. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- 2.6. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 г. «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».
- 2.7. Закон Ханты-Мансийского автономного округа-Югры № 90-оз от 10.12.2019 года «О принципах организации питания обучающихся в образовательных организациях Ханты-Мансийского автономного округа Югры».

- 2.8. Закон Ханты-Мансийского автономного округа – Югры от 30.01.16 г. № 4-оз «О регулировании отдельных отношений в сфере организации обеспечения питанием обучающихся в государственных образовательных организациях, частных профессиональных образовательных организациях, муниципальных общеобразовательных организациях, частных общеобразовательных организациях, муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных в Ханты-Мансийском автономном округе -Югре». (с изменениями от 30.01.2016г.)
- 2.9. Постановление Администрации города Нягани Ханты-Мансийского автономного округа – Югры №138 от 22.01.2021 «Об установлении размера расходов в день на организацию питания обучающихся и утверждения Положения об организации питания обучающихся в муниципальных автономных общеобразовательных организациях муниципального образования город Нягань» (с изменениями от 21.02.2022г.).
- 2.10. Положение об организации питания обучающихся в муниципальных автономных общеобразовательных организациях муниципального образования город Нягань. (утверждено Постановлением Администрации города Нягани Ханты-Мансийского автономного округа – Югры №103 от 21.01.2022г.).
- 2.11. Положение об организации диетического питания обучающихся общеобразовательных организаций (утверждено приказом Комитета образования и науки Администрации города Нягани №425 от 22.09.2020г.).
- 2.12. Положение об организации второго горячего (обеда) питания обучающихся в классах гражданско-патриотического направления (утверждено приказом Комитета образования и науки Администрации города Нягани №795 от 23.09.2019г.).
- 2.13. Постановление № 517 от 14.10.2022 года «О внесении изменений в постановление Правительства Ханты-Мансийского автономного округа – Югры от 04 марта 2016 года № 59-п «Об обеспечении питанием обучающихся в образовательных организациях в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре».

3. ОБОЗНАЧЕНИЯ И СОКРАЩЕНИЯ

Положение	Положение о бракеражной комиссии в МАОУ МО г.Нягань СОШ № 14
Школа,	Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
образовательная	муниципального образования город Нягань «Средняя
организация	общеобразовательная школа № 14»
РФ	Российская Федерация

3. ОБРАЗОВАНИЕ И СОСТАВ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

- 3.1. Бракеражная комиссия создается на основании приказа директора Школы.
- 3.2. Количественный состав бракеражной комиссии утверждается директором, но не может быть менее 5 человек.
- 3.3. В бракеражную комиссию входят:
 - заместитель директора;
 - медицинский работник школы (по согласованию);
 - представитель организации, обеспечивающей питание в Школе;
 - ответственный работник за организацию питания в Школе;
 - повар (сотрудник организации, обеспечивающей питание в Школе).

4. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ И ПОРЯДОК РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

- 4.1. Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность в строгом соответствии с действующим законодательством РФ, нормами СанПиН, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, настоящим Положением и другими внутренними документами организации.

4.2. Основными задачами бракеражной комиссии являются:

- предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль над соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены в помещении пищеблока;
- обеспечение пищеблока качественными продуктами питания;
- организация полноценного питания.

4.3. Оценка блюд бракеражной комиссией:

4.3.1. Органолептическая оценка пищи начинается с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

4.3.2. В дальнейшем определяется запах пищи.

4.3.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

4.3.4. При снятии пробы необходимо руководствоваться следующими правилами:

- из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде;
- в случае обнаружения признаков разложения пищи в виде неприятного запаха вкусовая проба не производится;
- вкусовая проба не производится в случае подозрения, что данный продукт явился причиной пищевого отравления.

4.4. Порядок работы бракеражной комиссии:

4.4.1. Ежедневно за 10 минут до начала раздачи готовой пищи бракеражная комиссия в полном составе осуществляет оценку органолептических показателей и качества блюд (бракеражную пробу).

4.4.2. До снятия пробы бракеражная комиссия знакомится с утвержденными у установленном порядке меню-раскладкой, в котором должны быть проставлены дата, количество принимающих пищу, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов.

4.4.3. Бракераж производится в присутствии изготовителя.

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

4.4.5. Бракеражная проба производится из общего котла после тщательного перемешивания в нем пищи. Для исследования пища берется в небольшом 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 загрязнений.

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

4.4.7. Результат бракеража заносят регистрируется в журнале контроля за качеством готовой пищи (бракеражный журнал). Журнал должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и храниться у заведующей столовой.

4.4.8. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случаях неготовности блюд к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

- 4.4.9. Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией, заносятся в бракеражный журнал.
- 4.4.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.
- 4.4.11. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда:
- Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли (котла) на количество выписанных порций.
 - Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивается вся кастрюля (котел), содержащее готовое блюдо, и после вычета массы тары делится на количество выписанных порций.
 - Проверка порционных вторых блюд производится путем взвешивания 1 порции в отдельности с установление закономерности распределения средней массы порции, а также установление массы 1 порции (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускается отклонение +3% от нормы выхода).
- 4.4.12. Для проведения бракеража на пищеблоке должны быть в наличии весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, ложек, вилок, ножей, тарелка с указанием веса на обратной стороне, линейка.
- 4.5. Критерии оценки качества блюд:
- 4.5.1. Оценка качества продукции осуществляется по пятибальной системе по каждому из показателей – внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенции.
- 4.5.2. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность).
- 4.5.3. 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.
- 4.5.4. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качество, а внешний вид блюда соответствует требованиям.
- 4.5.5. 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).
- 4.5.6. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах; резко пересоленные; резко кислые, горькие; недоваренные; подгорелые; утратившие свою форму; имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такие блюда не допускаются к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».
- 4.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.
- 4.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией, обсуждается на совещании при директоре школы. \
- 4.8. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

5. ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

- 5.1. Бракеражная комиссия организует документооборот в соответствии с таблицей 1.


Таблица 1.

№п.п.	Перечень документов	Срок/период оформления	Ответственное лицо за оформление
1	Приказ директора о создании и функционировании бракеражной комиссии в Школе	Ежегодно перед началом учебного года	Директор
2	Журнал контроля за качеством готовой пищи (бракеражный журнал)	Ежедневно в ходе работы бракеражной комиссии	Председатель бракеражной комиссии



5.2. Архивный срок хранения Журнала контроля за качеством готовой пищи (бракеражного журнала) 5 лет.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Разработчик:

№ п./п.	ФИО	Должность	Дата разработки	Подпись
1	Бабина Л.Б.	Социальный педагог	06.12.22	

Согласовано:

№ п./п.	ФИО	Должность	Дата согласования	Подпись
1	Зинковский Е.В.	Заместитель директора по ВР	6.12.2022	
2	Слабоданюк М.Ю.	Юрисконсульт		

ЛИСТ РАССЫЛКИ

Номер копии	Подразделение (должностное лицо) – держатель копии	Дата рассылки	Подпись лица, получившего копию документа
1	Секретарь учебной части (подлинник)		
2	Заместитель директора по ВР (копия)		

ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

№ п./п.	ФИО	Должность	Личная подпись	Дата
1.	Колотвина Т.А.	Заведующая столовой		
2.	Бабина Л.Б.	Ответственная за организацию питания		
3.	Оверчук Ю.Л.	Медицинский работник		



РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
Ханты-Мансийский автономный округ - Югра
муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
города Нягани «Средняя общеобразовательная школа №14»

05 декабря 2022 г.

ПРИКАЗ

г.Нягань

№ 265-о

**Об утверждении Положения
«о бракеражной комиссии в
МАОУ города Нягани СОШ № 14»**

На основании Постановления № 517 от 14 октября 2022 года «О внесении изменений в постановление Правительства Ханты-Мансийского автономного округа – Югры от 04 марта 2016 года № 59 от 14 октября 2022 года «О внесении изменений в постановление Правительства Ханты-Мансийского автономного округа – Югры от 04 марта 2016 года № 59-п «Об обеспечении питанием обучающихся в образовательных организациях в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре», Руководствуясь СанПиН 2.4.3648-20 (утверждены Постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации № 28 от 28 сентября 2020 года), «Уставом МАОУ города Нягани СОШ № 14» (утвержден приказом КОиН № 473 от 08 августа 2022 года «Об изменении наименования и утверждении Устава муниципального города Нягани «Средняя общеобразовательная школа № 14», в целях осуществления оценки качества приготовления блюд, температуры блюд при раздаче, соблюдения требований учебно-воспитательного процесса

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить локальный акт Положение «О бракеражной комиссии в МАОУ города Нягани СОШ № 14» (П-045-2022).
2. **Зинковскому Е.В.**, заместителю директора по ВР:
- ознакомить педагогов и родителей (законных представителей) с данным локальным актом в течение 10 дней.
3. **Чорному А.Б.**, ответственному за ведение сайта, разместить локальный акт на официальном сайте школы.
4. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор

О.В.Перминова