



УТВЕРЖДАЮ  
Заведующая КГУ «Прогресская начальная школа отдела образования Карасуского района»  
Управления образования акимата Костанайской области  
29 августа 2024 год

**Положение о бракеражной комиссии в  
КГУ «Прогресская начальная школа отдела образования Карасуского района»  
Управления образования акимата Костанайской области**

**I. Общие положения**

1.1. Настоящее положение регламентирует порядок работы бракеражной комиссии в КГУ «Прогресская начальная школа».

1.2. Настоящее положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом заведующей школы в начале учебного года. В состав бракеражной комиссии входит не менее 4 человек.

Членами бракеражной комиссии могут быть

- заведующая школы;
- педагогические работники;
- заведующая школьной столовой;
- представители родительского комитета (при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний критериев оценки качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям).

1.3. Основная задача бракеражной комиссии – обеспечение постоянного контроля за работой школьной столовой, а также предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний, контроль за соблюдением технологии приготовления пищи, расширение ассортимента перечня блюд и организация полноценного питания.

1.4. В своей деятельности бракеражная комиссия руководствуется следующими нормативными документами:

- приказом министра здравоохранения РК от 05.08.2021 № ҚР ДСМ-76 "Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования";
- сборниками рецептов;
- технологическими картами;
- данным положением, утвержденным директором школы.

Бракеражная комиссия по окончании каждого учебного триместра отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой директору.

1.5. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачеством готовой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждого из приготовленных блюд.

Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

1.6. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у заведующей школьной столовой. В нем отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращается внимание на такие показатели как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность и др.

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

Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность заведующая школьной столовой и повар, приготовивший данное блюдо.

**II. Права и обязанности бракеражной комиссии**

2.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
  - проверять выход продукции;
  - контролировать наличие суточной пробы;
  - проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
  - контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
  - вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.
- 2.2. Обязанности бракеражной комиссии:
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
  - проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
  - следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
  - периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
  - проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
  - проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

**III. Методика органолептической оценки пищи**

3.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

3.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т. д.

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

3.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности:

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

**IV. Органолептическая оценка первых блюд**

4.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают его внешний вид и цвет, по которым можно судить о соблюдении технологии приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, отсутствие посторонних примесей и загрязненности.

4.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму и сильно разваренных овощей и других продуктов).

4.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных антарных пленок.