

ПРИНЯТО
Советом учреждения
МАООУ «Пансионат «Радуга»
Протокол № 35 от 28.08.2026 г.

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора
МАООУ «Пансионат «Радуга»
№ 128/0 от 31.08.2026 г.
Директор  Е.Б.Микель



ПОЛОЖЕНИЕ **о работе бракеражной комиссии** **МАООУ «Пансионат «Радуга»**

1. Общие положения.

1.1. В целях осуществления контроля за организацией питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче готовой пищи в учреждении создаётся и действует бракеражная комиссия МАООУ «Пансионат «Радуга» (далее - Учреждение).

1.2. Бракеражная комиссия создается на основании приказа директора Учреждения.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 18, сборниками рецептур, технологическими картами, а также настоящим Положением.

2. Основные задачи.

2.1. Осуществление систематического контроля за:

- соблюдением сроков, объёмов и ассортиментом поставляемого товара;
- объёмом порций, качественным и количественным составом готовых блюд;
- организацией приёма пищи детьми, соблюдением СанПиН и правилами личной гигиены.

2.2. Контроль соблюдения технологии приготовления пищи.

2.3. Контроль обеспечения требований санитарии и гигиены в пищеблоке.

2.4. Предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний.

3. Состав бракеражной комиссии.

3.1. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждается приказом директора Учреждения.

3.2. В состав бракеражной комиссии должно входить не менее пяти человек: заведующий производством, заместитель директора по УВР, заместитель директора по АХЧ, медицинский работник, старший вожатый.

4. Полномочия комиссии.

4.1. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм доставки, разгрузки, продуктов питания и проверку сроков реализации;
- проверяет на пригодность помещения, предназначенные для хранения продуктов, а также соблюдения правил и условий их хранения;
- осуществляет контроль качества приготовления пищи;
- проверяет наличие суточной пробы;
- осуществляет контроль соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.

4.2. В случае выявления каких-либо нарушений члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению недостатков.

5. Содержание и формы работы.

5.1. Бракеражная комиссия организует свою деятельность согласно плану работы (Приложение 1).

5.2. Бракеражная комиссия контролирует приём продуктов. Проверяет сроки годности, сохранность упаковки, наличие сопроводительной документации: сертификатов соответствия, деклараций о соответствии и т.д. В случае выявления недостатков составляются претензионные акты.

5.3. Бракеражная комиссия приходит на снятие бракеражной пробы за 20--30 минут до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

5.4. Предварительно бракеражная комиссия должна ознакомиться с меню: в нём должны быть представлены: дата, полное наименование блюд, выход блюд, пищевая и энергетическая ценность. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав пищу.

5.5. При органолептической оценке большого ассортимента образцов продукции необходимо учитывать, что в первую очередь пробуют блюда (изделия), обладающие слабовыраженными органолептическими характеристиками (например, крупяные супы), далее продукцию оценивают с более интенсивными свойствами, а сладкие блюда далее продукцию оценивают последними.

5.6. Результаты бракеража готовой кулинарной продукции заносят в журнал бракеража готовой кулинарной продукции, он должен быть пронумерован,

прошнурован и скреплён печатью и хранится на пищеблоке у заведующего производством.

5.7. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, текстура (консистенция), запах, вкус, готовность.

5.8. Оценка 5 баллов ««отлично» соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) без недостатков.

Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов по вкусу, цвету и запаху, виду, консистенции и утвержденной рецептуре.

5.9. Оценка 4 балла ««хорошо» соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с незначительными или легкоустраняемыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно солёный вкус блюда (изделия) и т.д.

5.10. Оценка 3 балла ««удовлетворительно» соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с более значительными недостатками, но пригодными для реализации без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жёсткая текстура (консистенция) мяса и т. д. Если по вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку 3 балла, то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.

5.11. Оценка 2 балла ««неудовлетворительно» соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) со значительными дефектами: наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделие.

5.12. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

5.13. Оценки качества блюд (изделий, полуфабрикатов) заносятся в бракеражный журнал готовой кулинарной продукции, оформляются подписями всех членов комиссии до начала её реализации.

5.14. Расчет оценки качества продукции. Общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех сотрудников, принимавших участие в оценке, с точностью до первого знака после запятой.

6 Заключительные положения.

6.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

6.2. Администрация Учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

6.3. При изменении состава бракеражной комиссии и её председателя соответствующие документы передаются новому составу комиссии по акту приёма-передачи документов.

План работы бракеражной комиссии	Задача	Периодичность	Ответственный
1	Контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм доставки, разгрузки, продуктов питания и проверка сроков реализации	Ежедневно	Заведующий производством
2	Организация приёма пищи детьми, соблюдение СанПиН и правил личной гигиены	Ежедневно	Медицинский работник, заместитель директора по УВР, заместитель директора по АХЧ, старший вожатый
3	Контроль соблюдения технологии и качества приготовления пищи	Ежедневно	Заведующий производством
4	Контроль обеспечения требований санитарии и гигиены в пищеблоке и соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.	Ежедневно	Медицинский работник, заместитель директора по УВР, заместитель директора по АХЧ, старший вожатый
5	Проверка на пригодность помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения	Ежедневно	Медицинский работник, заместитель директора по УВР, заместитель директора по АХЧ, старший вожатый
6	Проверка наличия суточной пробы	Ежедневно	Медицинский работник
7	Органолептическая оценка качества готовой пищи	Ежедневно каждой вновь приготовленной партии	Члены бракеражной комиссии