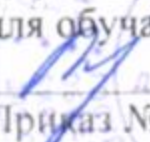


**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Бирская
коррекционная школа-интернат для обучающихся с тяжелыми нарушениями речи**

ПРИНЯТО
на Совете Учреждения
Протокол № 1
от 6.08.2025 г.

СОГЛАСОВАНО
Председатель
Профсоюзной организации
 Горбунова И.В.
Протокол № 1 от 6.08.2025 г.

УТВЕРЖДЕНО
Директор ГБОУ Бирская КШИ
для обучающихся с ТНР
 Токарева И.Ф.
Приказ № 132 от 6.08.2025 г.



**Положение
о бракеражной комиссии**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано на основании Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» и в целях усиления контроля за качеством питания в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Бирская коррекционная школа-интернат для обучающихся с тяжелыми нарушениями речи (далее - Учреждение). Бракеражная комиссия создается приказом директора Учреждения на начало учебного года.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется разработано на основе следующих нормативно-правовых документов:

Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями);

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32;

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2;

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)», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16;

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28;

СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18.11.2013 № 63;

СП 3.1.2.3116-13 «Профилактика внебольничных пневмоний», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18.11.2013 № 62;

Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза 09.12.2011 № 880;

Технический регламент Евразийского экономического союза от 23.06.2017 № ТР ЕАЭС 044/2017, 044/2017 "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду", принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06.2017 № 45;

Рекомендации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 12.05.2020 № 02/9060-2020-24 «Организация работы образовательных организаций в условиях сохранения рисков распространения COVID-19»;

Методических рекомендаций Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 30.05.2020 № МР 3.1./2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID - 19» (далее - № МР 3.1./2.3.6.0190-20);

Методические рекомендации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18.05.2020 МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций».

1.2. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из работников Учреждения.

1.3. Решения, принятые Комиссией в рамках имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми работниками Учреждения, либо если в таких решениях прямо указаны работники Учреждения, непосредственно которым они адресованы для исполнения.

1.4. Деятельность Комиссии основывается на принципах:

- а) обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания.
- б) уважения прав и защиты законных интересов работников Учреждения, а также обучающихся.
- в) строгого соблюдения законодательства Российской Федерации.

2. Основные цели и задачи комиссии

2.1. Комиссия создана с целью осуществления постоянного контроля качества готовой пищи и соблюдения технологии приготовления.

2.2. Задачи создания и деятельности Комиссии:

2.2.1. Выборочная проверка качества всего поступающего на Учреждение сырья.

2.2.2. Сплошной контроль по мере готовности, но до отпуска обучающимся качества, состава, веса, объема всех приготовленных на Учреждение блюд, кулинарных изделий.

2.2.3. Предотвращение пищевых отравлений.

2.2.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

2.2.5. Контроль за соблюдений технологии приготовления пищи.

2.2.6. Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.

2.2.7. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблока, в то числе:

- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует соблюдение десятидневного меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;
- определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- проверяет наличие суточной пробы;

- проверяет соответствие объемов приготовления питания объему разовых порций и количеству детей;

- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям учащихся в основных пищевых веществах;

- следит за соблюдением правил личной гигиены работников пищеблока;

- осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.

2.2.8. Оценка проверяемой продукции с вынесением решений о ее соответствии установленным нормам и требованиям или о ее неготовности или о ее несоответствии установленным требованиям с последующим уничтожением (при уничтожении составляется соответствующий акт).

2.2.9. Выявление ответственных и виновных в допущении брака конкретных работников.

2.3. Возложение на Комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

3. Содержание и формы работы.

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

3.2. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

3.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца.

3.4. В бракеражном журнале указывается дата, наименования блюда, номер партии и дается оценка доброкачественности пищи. Оценка дается на каждое блюдо отдельно.

3.5. Оценка «Отлично» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи.

3.6. Оценка «Хорошо» дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

3.7. Оценка «Удовлетворительно» дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены значительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено, недоварено и т.д.)

3.8. Оценка «Неудовлетворительно» дается в том случае, если при приготовлении пищи грубо 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. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

3.9. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.

4. Состав комиссии

4.1. Комиссия утверждается приказом директора Учреждения в составе Председателя и членов комиссии:

4.1.1. Председатель Комиссии - ответственный за организацию питания, назначенный директором Учреждения.

4.1.2. Директор (или назначенный работник) организации, осуществляющей организацию питания.

4.1.3. Медицинский работник.

4.2. По мере необходимости в состав Комиссии приказом директора Учреждения могут включаться специалисты и эксперты, в том числе и не являющиеся работниками Учреждения.

4.3. Председатель Комиссии является ее полноправным членом. При этом в случае равенства голосов при голосовании в Комиссии голос Председателя является решающим.

5. Деятельность комиссии

5.1. Члены Комиссии в любом составе вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях, обеденных залах и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, размораживания, закладки, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.

5.2. Комиссия осуществляет контроль за соответствием технических требований, предъявляемых к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок, наличие документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

5.3. Выдача (отпуск) обучающимся готовой пищи из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей и т.п. разрешается только после снятия проб. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки. Ложка, используемая для взятия проб готовой пищи, после каждого блюда должна ополаскиваться горячей водой.

5.4. По результатам проверки каждый член Комиссии может приостановить выдачу (реализацию) не соответствующего установленным требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением Комиссия принимает большинством голосов.

5.5. Решение Комиссии о браке является основанием для расследования причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению брака впредь.

5.6. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций Комиссии достаточно не менее двух ее членов.

6. Права и обязанности комиссии

6.1. Комиссия постоянно выполняет отнесенные к ее компетенции функции.

6.2. Все работники Учреждения обязаны оказывать Комиссии или отдельным ее членам содействие в реализации их функций.

6.3. По устному или письменному запросу Комиссии или отдельных ее членов работники Организации обязаны представлять затребованные документы, давать пояснения, письменные объяснения, предъявлять продукты, технологические емкости, посуду, обеспечивать доступ в указанные Комиссией помещения и места.

6.4. На заседания Комиссии по вопросам расследования причин брака обязательно приглашаются лица, имеющие отношение к технологическим процессам или связанные с их нарушением.

6.5. Неявка лиц, приглашенных на заседание Комиссии, не является основанием для переноса заседания или отказа в рассмотрении вопроса, если Комиссией не будет принято иное решение.

6.6. Члены Комиссии обязаны осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде (халате, комбинезоне, головном уборе, обуви и т.п.).

6.7. За нарушение настоящего Положения работники Учреждения и члены Комиссии несут персональную ответственность.