

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
муниципального образования город Краснодар средняя  
общеобразовательная школа № 65 имени Героя Советского Союза  
Корницкого Михаила Михайловича**  
Российская Федерация, 350900, город Краснодар, улица Дорожная, 1 тел.  
(861)225-76-43, факс (861) 225-76-45

**Приказ**

«31» августа 2023 года

№ 01.11 - 286/6

г. Краснодар

**Об утверждении Положения о бракеражной комиссии муниципального  
автономного общеобразовательного учреждения муниципального  
образования город Краснодар средней общеобразовательной школы №  
65 имени Героя Советского Союза Корницкого Михаила Михайловича**

В соответствии со статьей 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 года «Об образовании в Российской Федерации, Федеральным законом от 02 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Федеральным законом от 01 марта 2020 года № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», на основании решения педагогического совета МАОУ СОШ № 65 от 29.08.2023 года протокол № 1, в целях контроля за организацией полноценного и здорового питания учащихся, **приказываю:**

1. Утвердить «Положение о бракеражной комиссии муниципального автономного общеобразовательного учреждения муниципального образования город Краснодар средней общеобразовательной школы № 65 имени Героя Советского Союза Корницкого Михаила Михайловича» (приложение № 1).
2. Ввести в действие настоящее Положение с момента его утверждения.
3. Заместителю директора Чатуровой И.А. до 01.09.2023 г. разместить Положениена официальном сайте образовательной организации в сети «Интернет» для ознакомления участников образовательного процесса.

и.о.директора МАОУ СОШ № 65



И.Ю.Бугаева

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
муниципального образования город Краснодар  
средняя общеобразовательная школа № 65 имени Героя Советского Союза  
Корницкого Михаила Михайловича

ЛОКАЛЬНЫЙ НОРМАТИВНЫЙ АКТ

Приложение № 1  
к приказу МАОУ СОШ № 65  
от 31.08.2023 года № 01.11- 286/6

Согласовано

на заседании управляющего совета  
МАОУ СОШ № 65 протокол № 1  
от «29» августа 2023 года

Председатель управляющего совета  
\_\_\_\_\_ Л.Б.Свинаренко

Утверждено

решением педагогического совета  
от 29.08.2023 года протокол № 1

Председатель

И.Ю. Бугаева



**ПОЛОЖЕНИЕ  
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО  
АВТОНОМНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД КРАСНОДАР  
СРЕДНЕЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ШКОЛЫ № 65 ИМЕНИ ГЕРОЯ  
СОВЕТСКОГО СОЮЗА КОРНИЦКОГО МИХАИЛА МИХАЙЛОВИЧА**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии со статьей 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации, Федеральным законом от 02 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Федеральным законом от 01 марта 2020 года № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (раздел VIII).

1.2. Положение о бракеражной комиссии в МАОУ СОШ № 65

регулирует отношения между школой и предприятиями, оказывающими услуги питания.

## **2. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

2.1. Бракеражная комиссия осуществляет оценку качества приготовляемых блюд и температуры горячих блюд при раздаче.

2.2. В состав бракеражной комиссии входит не менее пяти человек: заведующий производством организации, оказывающей услуги по организации питания, работники образовательной организации, ответственные за организацию питания, представитель родителей обучающихся, медицинский работник (по согласованию с медицинским учреждением, обслуживающим образовательную организацию).

2.3. Все блюда и кулинарные изделия, изготовляемые в предприятиях общественного питания, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Пробу снимают непосредственно из ёмкостей, в которых пища готовится. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы.

2.4. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню — раскладке. Для определения правильности веса приготовленных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие нештучные изделия - путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

2.5. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции», который оформляется в соответствии с приложением № 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Журнал бракеража должен быть пронумерован, прошнурован и заверен печатью. Хранится журнал бракеража у заведующего производством.

2.6. За качество пищи несут ответственность: директор предприятия, оказывающего услугу организации питания, заведующий производством и повара, изготовляющие продукцию.

2.7. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.8. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: запаху, внешнему виду, цвету, консистенции, вкусу. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно (брак).

2.9. Оценка «отлично» даётся таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по запаху, внешнему виду, цвету и консистенции, утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «хорошо» даётся блюдам и кулинарным изделиям, которые

имеют один незначительный дефект (недосолен, не доведён до нужного цвета и т.д.)

Оценка «удовлетворительно» даётся блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для потребления и продажи без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» даётся блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию, неполновесные или другие признаки, портящие блюда и изделия.

Продукция, выпускаемая промышленностью (соки, напитки, сырки, йогурты и другие) оценивается как «доброкачественная» или «недоброкачественная».

2.10. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии.