

**Областное специализированное государственное бюджетное учреждение  
"Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних  
Губкинского городского округа" Белгородской области**

309183, Белгородская область, г. Губкин, ул. Дзержинского, д. 56а

**Принято**  
На Общем собрании  
Протокол от "19" *июль* 2023г.  
№ 3

**Утверждено и введено  
в действие приказом  
директор ООГБУ  
"СРЦН Губкинского городского округа"  
Белгородской области**  
*Толмачева*  
Е.В. Толмачева

Приказ от "19" *июль* 2023г. № 74

**ПОЛОЖЕНИЕ**

о бракеражной комиссии

областного специализированного государственного бюджетного учреждения  
"Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних Губкинского  
городского округа " Белгородской области

2023

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение разработано для областного специализированного государственного бюджетного учреждения «Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних Губкинского городского округа» Белгородской области (далее - Учреждение) в соответствии с Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации», с Законом РФ «Об основах социального обслуживания граждан в Российской Федерации», Уставом учреждения.

1.2. Бракеражная комиссия - постоянно действующий орган, регулирующий вопросы организации и контроля полноценного питания детей дошкольного возраста, младшего школьного возраста и старшего школьного возраста.

1.3. Бракеражная комиссия осуществляет повседневный контроль качества приготовляемой пищи в Учреждении.

1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно-гигиеническими правилами и нормами, технологическими картами, ГОСТами и иными действующими нормативно-правовыми актами.

1.5. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся бракеражной комиссией.

1.6. Решения, принятые бракеражной комиссией и не противоречащие законодательству Российской Федерации, Уставу учреждения являются рекомендательными для коллектива Учреждения.

1.7. Срок данного положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

## **2. Основные задачи и функции**

2.1. Основная задача бракеражной комиссии – обеспечение приготовления и раздачи высококачественной пищи, отвечающей по своим свойствам требованиям действующей документации, а также обеспечение соблюдения последовательности и правильности установленных требований на всех стадиях процесса приготовления пищи.

2.2. Бракеражная комиссия, осуществляет проверку каждой партии привозимых продуктов, изделий, напитков до начала раздачи с пищеблока.

2.3. Бракераж пищи проходит в присутствии непосредственного представителя бракеражной комиссии назначенной приказом директора учреждения.

2.4. Порционные блюда контролируются в течение рабочего дня.

2.5. Контроль качества продукции, приготовляемой на пищеблоке, осуществляется при ее приемке путем определения фактического веса штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов, проводится органолептическая оценка качества пищи.

2.6. После проверки качества блюд, комиссия проверяет на раздаче правильность хранения блюд, наличие компонентов для оформления, отпуска блюд, температуру блюд.

2.7. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд осуществляется с учетом их специфических свойств:

### Критерии оценки качества блюд

В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

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.

Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.), который можно исправить.

Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от технологии приготовления, что привело к изменению вкуса и качества, но которые можно исправить.

Оценка «неудовлетворительно» (брак) дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим изменения в технологии приготовления (посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия), которые невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда. Основание: Указание Главного государственного санитарного врача по РБ № С-112 от 20.02.2002 г. 2.9.

2.8. В соответствии с основными направлениями деятельности бракеражной комиссии, также ее основными задачами являются анализ и контроль:

- контроль за ведением журналов бракеража;
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при разгрузке продуктов питания;
- контроль качества получаемых продуктов, условия их хранения и сроки реализации;
- наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих в Учреждение продуктов (сертификаты соответствия, гигиенические заключения и др.);
- контроль целостности упаковки продукта;
- органолептическая оценка продуктов (внешний вид, консистенция, запах и цвет продуктов);
- пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения;
- контроль за соблюдением необходимых условий хранения продуктов, их фактической реализации;
- контроль за полноценным рационом детского питания, за соответствием пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- контроль за правильностью составления меню-раскладок;
- контроль организации работы на пищеблоке;

- контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- контроль за полнотой вложения продуктов в котел, выходом готовых блюд;
- контроль за соблюдением технологии приготовления блюд;
- контроль качества готовой продукции (органолептическая оценка степени готовности продукта, выход блюд в соответствии с массой порций, указанных в меню-требовании; количество приготовленной пищи, правильности выхода - масса изделий, оформление блюд, температура при отпуске);
- контроль за соответствием объемов приготовленного питания объему реализованных порций и количеству детей.

2.19. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

2.10. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда.

### **3. Состав бракеражной комиссии**

3.1. В состав бракеражной комиссии входят:

- старшая медсестра
- медицинская сестра отделения приема несовершеннолетних, находящихся в трудной жизненной ситуации;
- воспитатель;
- повар.

3.2. Из числа членов бракеражной комиссии выбирается председатель.

3.3. Директор Учреждения издает приказ о составе бракеражной комиссии сроком на 1 год в начале года.

### **4. Оценка организации питания**

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по вышеуказанной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

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

4.4. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией Учреждения.

### **5. Делопроизводство**

5.1. Учреждение, в котором организовано приготовление питания, обязано иметь бракеражный журнал, который обязательно прошнуровывается, пронумеровывается и скрепляется подписью директора Учреждения и печатью Учреждения.

5.2. Ответственный за ведение документации по работе бракеражной комиссии – старшая медсестра.

5.3. Ответственный за ведение документации и организацию работы бракеражной комиссии информирует членов бракеражной комиссии о графике работы.

5.5. Бракеражная комиссия работает по плану работы, утвержденному директором:

- закладка продуктов – ежедневно;
- входной контроль поступающих продуктов с регистрацией результатов в специальном журнале - ежедневно;
- бракераж готовой продукции – ежедневно;
- нормы выхода блюд – ежедневно.