

Рассмотрено на педагогическом совете  
МОУ «Зеленогорская средняя  
общеобразовательная школа»  
Протокол № 2 от 02.11.2020г.

Утверждаю  
Директор МОУ «Зеленогорская  
средняя общеобразовательная школа»  
Гранд - Н.В.Гранатова  
Приказ № 142 от 02.11.2020г.



## **ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии в школе**

### **I. Общие положения**

- 1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуются СанПиНом 2.4.5.2409-08, СанПиН - 2.4.1.2660-10, сборниками рецептов, технологическими картами, данным Положением, Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007г №54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях».

### **II. Основные задачи**

- 2.1. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.5. Расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания.

### **III. Содержание и формы работы**

- 3.1. Бракеражная комиссия в полном составе работает по утвержденному графику.
- 3.2. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.
- 3.3. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.  
При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.
- 3.4. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 3.5. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- 3.6. Оценка «К реализации разрешаю» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «К реализации не разрешаю» дается в том случае, если при приготовлении пищи 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.
- 3.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии.
- 3.8. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

#### **IV. Управление и структура**

4.2. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: работник пищеблока, классный руководитель 1 класса (воспитатель дошкольной группы, социальный педагог) и представитель администрации образовательного учреждения.

4.3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. (приложение)

#### **V. Документация бракеражной комиссии**

5.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

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

5.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракеражный журнал у калькулятора.