



## **ПОЛОЖЕНИЕ о бракераже пищи в столовой**

### **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе, качеством доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при раздаче пищи в школе.

1.2. Бракерая комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

1.3. Бракерая комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, нормативными актами школы.

### **II. Основные задачи**

2.1. Бракерая комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием учащихся, воспитанников школы.

2.2. Основными задачами бракерая комиссии являются:

- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за качеством приготовленной пищи.

### **III. Полномочия комиссии**

Бракерая комиссия осуществляет контроль за работой пищеблока, в том числе:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре;
- осуществляет контроль сроков реализации горячего питания и качества приготовления пищи;
- осуществляет контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

- осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, в соответствии с Правилами бракеража пищи;
- проверяет соответствие объема готовых порций на раздаче

#### **IV. Содержание и формы работы**

4.1. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.

4.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой партии блюд. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на готовые блюда и кулинарные изделия.

4.3. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

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

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

4.6. За качество и безопасность пищи несут ответственность заведующий производством и непосредственный изготовитель продукции.

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

Оценка «отлично» дается таким блюдам и изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету, запаху, внешнему виду, и консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями ГОСТов.

Оценка «хорошо» дается блюдам и изделиям, которые имеют один незначительный дефект (недосол, не доведено до нужного цвета и др.).

Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодно для реализации без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» дается изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний не свойственный изделиям или блюдам вкус и запах; резко пересоленные, кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

При оценке качества готовых блюд и кулинарных изделий «неудовлетворительно» готовая пища не допускается для реализации детям.

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

Лица виновные в неудовлетворительном приготовлении пищи привлекаются к материальной ответственности, установленным законодательством Российской Федерации.

4.9. Для определения правильности веса штучных готовых изделий и полуфабрикатов одновременно взвешивают 7-10 порций каждого вида, а

каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путем взвешивания порций, отпущенных потребителю.

## **V. Управление и структура**

5.1. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и ответственный за питание от образовательной организации. В случае отсутствия какого-либо члена бракеражной комиссии, он может быть заменен дежурным воспитателем.

5.2. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

## **VI. Документация бракеражной комиссии**

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

6.2. 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.

6.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракеражный журнал у заведующего производством в столовой школы.