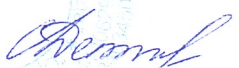


Введено в действие  
приказом № 43 от «30» 08 2019г.  
МОУ СШ № 84  
директор  
С.В. Деточенко 

Утверждено:  
на педагогическом совете  
протокол № 1 от «30» 08 2019г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о бракеражной комиссии Структурного подразделения**  
**муниципального общеобразовательного учреждения**  
**«Средняя школа № 84 Центрального района Волгограда»**

**1. Общие положения**

- 1.1 Бракеражная комиссия МОУ СШ № 84 создана в целях усиления контроля качеством приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.
- 1.2 Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНом 2.4.5 2409-08 14.11 и его приложений.

**2. Основные задачи бракеражной комиссии.**

Основными задачами являются:

- 2.1. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.3. Обеспечение санитарии и гигиены на территории столовой.
- 2.4. Оценка качества приготовляемых блюд и температуры горячих блюд при раздаче.
- 2.5. Обеспечение пищеблока качественными продуктами питания соответствующими сертификатами качества
- 2.6. Расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания..

**3. Управление и структура**

- 3.1. Председателем бракеражной комиссии является заместитель директора школы.
- 3.2. Членами бракеражной комиссии могут быть:
  - медицинские работники (по согласованию);
  - ответственные за организацию питания;
  - работник организации (предприятия), предоставляющей питание ( по согласованию).
- 3.3. Бракеражная комиссия создается приказом директора образовательной организации в начале учебного года.
- 3.4. Бракеражная комиссия осуществляет контроль доброкачественной готовой продукции, которая проводится органолептическим методом.
- 3.5 Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, запах, консистенция, жесткость, сочность и тд.

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

#### **4. Содержание и формы работы**

- 4.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 4.2. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- 4.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца.
- 4.4. В бракеражном журнале указывается дата, наименование блюда, номер партии и дается оценка доброкачественной пищи. Оценка дается на каждое блюдо отдельно («удовлетворительно» или «неудовлетворительно»).
- 4.5. Оценка «неудовлетворительно» дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены значительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено, недоварено и т.д.). Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю» или «К раздаче допускаю».
- 4.4. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.
- 4.5. при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков или возвращается по акту.

#### **5. Контроль**

- 5.1 Контроль работы бракеражной комиссии осуществляет директор образовательной организации.