

Введено в действие приказом  
директора МОУ СШ №19  
от «01» сентября 2021г. №161  
\_\_\_\_\_ С.Н. Сорокин

Утверждено  
на заседании Совета МОУ СШ № 19  
Протокол от «01» сентября 2021 г.№1  
Председатель Совета \_\_\_\_\_ Н.М. Высоцкая

## **Положение О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

### **Муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя школа №19 Центрального района Волгограда»**

#### **1. Общие положения**

- 1.1 Бракеражная комиссия МОУ СШ №19 создана в целях усиления контроля за качеством приготовленной пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.
- 1.2 Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНом

#### **2. Основные задачи**

Основными задачами являются:

- 2.1. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.3. Обеспечение санитарии и гигиены на территории буфета-раздаточной.
- 2.4. Оценка качества приготовленных 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. Бракеражную комиссию возглавляет заместитель директора школы по ВР.
- 3.2. В состав бракеражной комиссии входят:
  - медицинский работник (по согласованию);
  - работник организации предприятия, предоставляющего питание (по согласованию)
- 3.3. Бракеражная комиссия создается приказом директора ОУ в начале учебного года.
- 3.4. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукцией; контроль 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, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.
- 3.6. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены методикой проведения данного анализа.

#### **4. Содержание и формы работы.**

4.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие пробы приготовленной пищи за 30 минут до начала раздачи (завтраков и обедов).

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 (Приложение 1)

4.4. В бракеражном журнале указывается дата, наименование блюда, номер партии и дается оценка доброкачественности пищи. Оценка дается на каждое блюдо отдельно ( «удовлетворительно» или «неудовлетворительно»)

4.5. Оценка «неудовлетворительно» дается в том случае, если в ходе приготовления пищи были допущены значительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено, не доварено и т.д.).

Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю» или ...«К раздаче допускаю» .....

4.6. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб (согласно СанПиН 2.4.5. 2409-08 пункт 14.11 и его приложений)

4.7. 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. Ответственность**

5.1. За качество пищи несут ответственность: заместитель директора по ВР, ответственный за организацию питания, заведующий производством и повара, изготавливающие продукцию.

5.2. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков или возвращается по акту.

5.3. Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет руководитель ОУ.

**Журнал бракеража готовой продукции.**

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов комиссии	Примечание