

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Гимназия № 3 Центрального района Волгограда»  
(МОУ гимназия № 3)

Введено в действие

приказом директора МОУ гимназия №3

от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021г. № \_\_\_\_

Директор МОУ гимназии №3

\_\_\_\_\_ Л.В.Гриценко

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021г.

УТВЕРЖДЕНО

на заседании Управляющего Совета

МОУ гимназия №3

Председатель Управляющего Совета

\_\_\_\_\_ А.И. Фомичева

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021г.

## **П О Л О Ж Е Н И Е**

о бракеражной комиссии

в МОУ гимназии № 3

## **1. Общие положения**

- 1.1 Бракеражная комиссия МОУ гимназия №3 создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.
- 1.2 Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется:
- Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
  - Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
  - Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20.

## **2. Основные задачи**

Основными задачами являются:

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

## **3. Содержание и формы работы**

- 3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы до начала раздачи готовой пищи.
- 3.2. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- 3.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца (Приложение 1)
- 3.4. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, время снятия бракеража, наименование готового блюда, результаты органолептической оценки качества готовых блюд, разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия, результаты взвешивания порционных блюд, подписи членов бракеражной комиссии. Отметка дается на каждое блюдо отдельно ( «удовлетворительно» или «неудовлетворительно»)
3. 5. Оценка «неудовлетворительно» дается в том случае, если в ходе приготовления пищи были допущены значительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено, недоварено и т.д.).Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной отметки.
- 3.6. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.

#### **4. Управление и структура.**

4.1. Бракеражную комиссию возглавляет заместитель директора.

4.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- медицинский работник;
- зав. производством.
- заместитель директора

4.3. Бракеражная комиссия создается приказом директора Лицея в начале учебного года.

4.4. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

4.5. 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.

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

#### **5. Ответственность**

5.1. За качество пищи несут ответственность:

заместитель директора, 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.

Разработала  
ответственная за организацию питания  
И.А. Коршунова  
+78442388346

