

ВВЕДЕНО В ДЕЙСТВИЕ

приказом директора МОУ гимназия № 3
№ 261 от «29» августа 2025 г.

Директор МОУ гимназия № 3
_____ Е.В.Бакумова

«29» августа 2025г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ
ПОДПИСЬЮ

Сертификат:
00BE36FA28887C58312DF895EAC3FB67E0
Владелец: Бакумова Елена Владимировна
Действителен: с 05.08.2024 до 29.10.2025

УТВЕРЖДЕНО

на заседании Управляющего Совета
МОУ гимназия № 3

Председатель Управляющего Совета
_____ А.И. Фомичёва

«29» августа 2025 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
МОУ гимназия № 3**

г. Волгоград

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:

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях»;
- Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
- ПОСТАНОВЛЕНИЕМ от 28 января 2021 г. N 2 ОБ УТВЕРЖДЕНИИ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И НОРМ САНПИН 1.2.3685-21 "ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ И ТРЕБОВАНИЯ К ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ И (ИЛИ) БЕЗВРЕДНОСТИ ДЛЯ ЧЕЛОВЕКА ФАКТОРОВ СРЕДЫ ОБИТАНИЯ"
- ПОСТАНОВЛЕНИЕМ от 28 сентября 2020 г. N 28 ОБ УТВЕРЖДЕНИИ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ СП 2.4.3648-20 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИЯМ ВОСПИТАНИЯ И ОБУЧЕНИЯ, ОТДЫХА И ОЗДОРОВЛЕНИЯ ДЕТЕЙ И МОЛОДЕЖИ"
- ПОСТАНОВЛЕНИЕМ от 30 июня 2020 г. N 16 ОБ УТВЕРЖДЕНИИ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ ПРАВИЛ СП 3.1/2.4.3598-20 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСТРОЙСТВУ, СОДЕРЖАНИЮ И ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДРУГИХ ОБЪЕКТОВ СОЦИАЛЬНОЙ ИНФРАСТРУКТУРЫ ДЛЯ ДЕТЕЙ И МОЛОДЕЖИ В УСЛОВИЯХ РАСПРОСТРАНЕНИЯ НОВОЙ КОРОНАВИРУСНОЙ ИНФЕКЦИИ (COVID-19)"
- МЕТОДИЧЕСКИМИ РЕКОМЕНДАЦИЯМИ МР 2.4.0180-20 2.4. ГИГИЕНА ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ
- МЕТОДИЧЕСКИМИ РЕКОМЕНДАЦИЯМИ МР 2.4.0179-20 ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ
-

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 ассортиментного 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 гимназии 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 блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков или возвращается по акту.

Журнал бракеража готовой продукции.

[illegible]