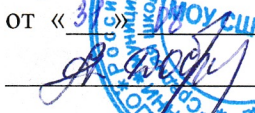
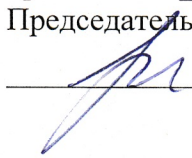


Добрынин
а Алевтина
Викторовн
а

Подписано цифровой
подписью:
Добрынина Алевтина
Викторовна
Дата: 2026.09.01
08:26:21 +03'00'

муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 83
Центрального района Волгограда»

Введено в действие приказом
директора МОУ СШ № 83
от «31» августа 2026 г. № 208
 А.В. Добрынина

Утверждено на Совете МОУ СШ № 83
протокол № 9 от 28.08 2026 г.
Председатель Совета МОУ СОШ № 83
 Э. Л. Костяева

Положение о бракеражной комиссии

1. Общие положения

- 1.1 Бракеражная комиссия МОУ СШ №83 создана в целях усиления контроля за качеством приготовления 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 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 ассортиментного 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
 - медицинский работник;
 - заместитель директора по воспитательной работе;
 - представитель оператора, предоставляющего питание, согласно заключенному контракту (договору);
 - дежурный администратор.
- 3.3. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы в начале учебного года.
- 3.4. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который 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.