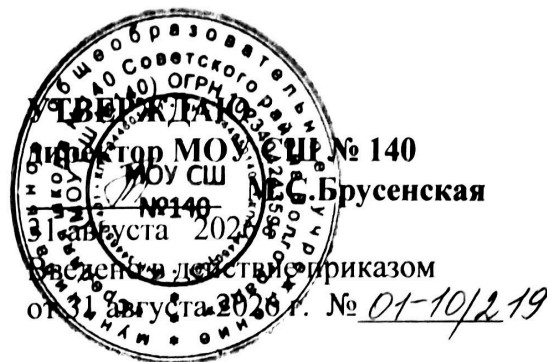


Муниципальное общеобразовательное
учреждение «Средняя школа № 140
Советского района Волгограда»
Принято на Совете МОУ СШ №140
Протокол №1 от 31 августа 2026 г.



ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии

I. Общее положение.

1.1. Настоящее Положение разработано в целях контроля за качеством питания в МОУ СШ №140. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 N19 "Об утверждении СП 2.4.2.4283-26 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением.

II. Основные задачи.

- 2.1. Обеспечить качественный процесс организации горячего питания.
- 2.2. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.3. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.4. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

III. Содержание и формы работы.

- 3.1. Бракеражная комиссия в полном составе работает по утвержденному графику, в другое время бракераж готовой продукции проводится медицинским работником учреждения.
- 3.2. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.
- 3.3. Бракераж пищи проводится до начала отпуска вновь приготовленной партии.
- 3.4. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи в соответствии с нормами СанПиН.
- 3.5. Бракеражная проба берется из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- 3.6. Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.
- 3.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии или медицинской сестрой.
- 3.8. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

IV. Управление и структура.

- 4.2. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и социальный педагог образовательного учреждения.
- 4.3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

V. Документация бракеражной комиссии.

- 5.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».
- 5.2. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.
- 5.3. Бракеражный журнал хранится у заведующей производством.