

Рассмотрено  
на заседании педагогического совета  
от « 25 » августа 20 20 г.  
Протокол № 1

Утверждено  
Директор МБОУ «СОШ №1»  
Н.Н. Ислямова  
Приказ № 127 от 25 августа 2020 г.



**Положение  
о бракеражной комиссии в МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №1»  
Чистопольского муниципального района**

**I. Общее положение**

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНом 2.4.5.2409-08, СанПиН -2.4.1.2660-10, технологическими картами, настоящим Положением и осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом.

**III. Содержание и формы работы**

3.1. Бракеражная комиссия школы:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

3.3. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

3.4. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

3.5. 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.

3.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии или медицинским работником.

3.7. 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 представитель администрации образовательного учреждения.

4.3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (приложение).

#### **V. Документация бракеражной комиссии**

5.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

5.2. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др. За качество пищи несут ответственность члены бракеражной комиссии и заведующий производством, приготавливающий продукцию.

В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

5.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью учреждения.

5.4. Хранится бракеражный журнал у заведующего пищеблоком.