

Принято  
Педагогическим Советом  
Протокол № 3 от 15.01.21

Согласовано с  
Родительским комитетом  
Протокол № 4 от 14.01.21



## Положение о бракеражной комиссии

### 1. 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 Постановлением Главного государственного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, утверждающим санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

### 1. Основные задачи

- 2.1. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.5. Организация полноценного питания.

### 2. Содержание и формы работы

- 3.1. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.
- 3.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.
- 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. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.
- 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.

### 4. 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).

### 5. 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 должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью учреждения.

5.4. Хранится бракеражный журнал у заведующего пищеблоком.