

УТВЕРЖДЕНО

Приказом МБОУ «Ермаковская СШ №2»  
от « 11 » сентября 20 20 г № 01-05-125  
Директор МБОУ «Ермаковская СШ №2»  
\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Положение  
о бракеражной комиссии  
в МБОУ «Ермаковская СШ №2»**

с. Ермаковское

## **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 СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.1.2660-10, сборниками рецептов, технологическими картами, данным Положением, Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях».

## **2. Основные задачи**

1.3. Предотвращение пищевых отравлений.

1.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

1.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.5. Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.

## **3. Содержание и формы работы**

1.6. Бракеражная комиссия в полном составе работает по утвержденному графику, в другое время бракераж готовой продукции проводится медицинским работником школы.

1.7. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.

1.8. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями к полуфабрикатам, готовым блюдам и кулинарным изделиям.

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

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

1.11. Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответст-

вует 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.

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

1.13. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

## **2. Управление и структура**

4.2. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и представители администрации школы.

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

## **3. Документация бракеражной комиссии**

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

1.15. 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.

1.16. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракеражный журнал у заведующего производством школьной столовой.

Срок действия Положения – до внесения новых изменений