



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБОУ Школа № 2075  
С. Б. Радюн

## ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии по питанию ГБОУ Школа № 2075

### 1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение о Положении о бракеражной комиссии разработано на основе действующих санитарных норм и правил, действующего законодательства Российской Федерации и определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности указанной комиссии
- 1.2. Бракеражная комиссия ГБОУ Школа № 2075 создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований;
- 1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНом, сборниками рецептур, технологическими картами.

### 2. Основные задачи.

Основными задачами являются:

- 2.1. Предотвращение пищевых отравлений;
- 2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- 2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- 2.4. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке;
- 2.5. Обеспечение школьной столовой качественными продуктами питания, соответствующими сертификатам качества.

### 3. Содержание и формы работы.

- 3.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
- 3.2. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу в котле;
- 3.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца;
- 3.4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал в столовой. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рационов в целом, обращая внимание на такие показатели как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность др. Лица проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность ответственный за питание в школе бракеражной комиссии.
- 3.5. Оценка «отлично» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи;
- 3.6. Оценка «хорошо» дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям;
- 3.7. Оценка «удовлетворительно» дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены значительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено, не доварено и т.д.);
- 3.8. Оценка «неудовлетворительно» дается в том случае, если при приготовлении пищи грубо 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. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю»;

#### **4. Управление и структура.**

4.1. Бракеражную комиссию возглавляет ответственный за организацию питания.

4.2. В состав бракеражной комиссии входит:

- ответственный за организацию питания;
- представители администрации школы;
- работник пищеблока