

МБОУ «Подсосновская СОШ»

Принято  
на педагогическом совете МБОУ  
«Подсосновская СОШ» протокол № 2  
от 31.08.2020 г.

Утверждаю:  
Директор школы Е.С.Миленко  
Приказ № 121 от 31.08.2020г.



## ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии в школе

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

### 2. 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.

### 3. 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. 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.
- 3.6. 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

- 4.1. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник (по согласованию), представитель родительской общественности, работник пищеблока и представитель администрации образовательного учреждения.
- 4.2. 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.

## 2. Организация бракеража

2.1. Предотвращение ошибок отработки.

2.2. Предотвращение загадочных ошибок.

2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.5. Организация подразделенного логиста.

## 3. Составление формы рабочих

3.1. Бракеражный контроль проводится в полетическом методе.

3.2. Бракераж пищи проводится за один приемкой каждый вид пищи, кроме случаев проведения одноразовых ручных приемок из варочных котлов и кухонных изделий.

3.3. Снятие бракеражной пробой осуществляется через 30 минут.

3.4. Бракеражную пробу берут в объеме 100 граммов пищи, кроме случаев, когда это не требуется.

3.5. Слишком сильная разница между результатами приемки и бракеража пищи в том случае, когда пища готовится в виде блоков, считается ошибкой. При этом блок пищи «Пища к разделке не измельчена, пища в том виде, в каком она должна быть при разделке, не имеет технологических приготовительных лиц», что является ошибкой узкого вида. Такое блоке считается в реальности в виде блока, который не соответствует требованиям ответственности за приготовление данного блока.

3.6. Оценка качества блоков и кухонных изделий пищи ведется в соответствии с требованиями, и оформляется подписями членов комиссии по качественным приемкам.

3.7. Бракеражная комиссия решает возникшие ошибки.

## 4. Управление структурой

4.1. В состав бракеражной комиссии входят не более трех человек, назначенных для выполнения, представления результатов проверки пищевой продукции, представители администрации и руководители производственных подразделений.

4.2. Личные предпочтения членов комиссии не должны влиять на результаты проверки пищевой продукции, выявляемые в ходе проверки.