

Введено в действие приказом №280  
по МОУ СШ №49  
от 31.09 2022 г.  
Директор МОУ СШ №49  
\_\_\_\_\_ Рогачева А.С..

Утверждено  
на заседании Педагогического совета школы  
Протокол №1 от 31.09.2022г.

## ПОЛОЖЕНИЕ

### о бракеражной комиссии МОУ СШ № 49

#### I. Общие положения

- 1.1. Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением.

#### II. Основные задачи

- 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 предприятии питания.
- 2.5. Расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания.
- 2.6. Обеспечение пищеблока качественными продуктами питания с соответствующими на них сертификатами качества.

#### III. Содержание и формы работы

- 3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 3.2. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- 3.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».
- 3.4. 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.
- 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 «неудовлетворительно» 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 приготовления данного блюда. Бракеражная комиссия ставит свои подписи на против выставленной оценки под записью «к раздаче не допускаю».

3.9. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.

#### **IV. Управление и структура**

4.1. Бракеражная комиссия возглавляет директор школы.

4.2. В состав бракеражной комиссии входит:

- заведующая производством столовой
- ответственный за питание
- фельдшер

#### **V. Материальная база.**

5.1. Столовая МОУ СШ № 49 содержится за счет средств местного бюджета.

Разработчик:

Г.П. Поддубная, зам.директора по УВР