

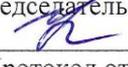
Департамент по образованию администрации Волгограда  
Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Средняя школа № 89 Дзержинского района Волгограда»  
400075 Россия, Волгоград, ул. Республиканская, 5  
тел. 8 (8442) 54-57-43; электронная почта school89@volgadmin.ru  
официальный сайт <http://89.volgogradschool.ru/>

---

**Согласовано**

Советом школы

Председатель совета школы

 М.М. Когачева  
(Протокол от 30.08.2022г. № 1)

**Принято**

на педагогическом совете  
протокол от 01.09.2022г. № 2

Председатель

педагогического совета

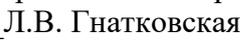
 Л.В. Гнатковская  
01.09.2022г.

**Введено в действие**

Приказом № 41 от 01.09.2022г.

Директор муниципального  
общеобразовательного учреждения

«Средняя школа № 89  
Дзержинского района Волгограда»

 Л.В. Гнатковская  
«01» сентября 2022г.

## ПОЛОЖЕНИЕ

«01» сентября 2022г. № 01-13-97

г. Волгоград

### о бракеражной комиссии

#### 1. Общие положения

1.1 Бракеражная комиссия школы 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:

- Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (с изменениями и дополнениями).
- Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20.

#### 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 территории столовой –доготовочной (далее – столовой).
- 2.5. Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.
- 2.6. Оценка качества приготовляемых блюд и температуры горячих блюд при раздаче.

#### 3. Содержание и формы работы.

- 3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы 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 (Приложение 1)
- 3.4. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, время снятия бракеража, наименование готового блюда, результаты органолептической оценки качества готовых блюд, разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия, результаты взвешивания порционных блюд, подписи членов бракеражной комиссии. Отметка дается на каждое блюдо отдельно («удовлетворительно» или «неудовлетворительно»)
- 3.5. Оценка «неудовлетворительно» дается в том случае, если в ходе приготовления пищи были допущены значительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено, недоварено и т.д.). Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной отметки.
- 3.6. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.

#### **4. Управление и структура.**

- 4.1. Бракеражную комиссию возглавляет заместитель директора.
- 4.2. В состав бракеражной комиссии входят:
  - медицинский работник;
  - зав. производством;
  - ответственный за организацию питания.
- 4.3. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы в начале учебного года.
- 4.4. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.
- 4.5. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.
- 4.6. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены методикой проведения данного анализа.

#### **5. Ответственность**

- 5.1. За качество пищи несут ответственность:  
заместитель директора, ответственный за организацию питания, заведующий производством и повара, изготавливающие продукцию.
- 5.2. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков или возвращается по акту.

Разработала:  
ответственная за организацию питания  
Свиридова Марина Петровна

**Журнал бракеража готовой пищевой продукции.**

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание