

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ СОШ № 20
имени А.П.Турчинского
поселка Псебай
О.М.Бушуева
« 29 » августа 2025 г.

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

1. Общие положения

Бракеражная комиссия (далее комиссия) действует на основании приказа директора МАОУ СОШ №20 «О создании бракеражной комиссии».

В своей деятельности комиссия руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и районного управления образованием, локальными актами общеобразовательного учреждения, настоящим Положением.

Состав бракеражной комиссии утверждается приказом директора общеобразовательного учреждения на каждый учебный год.

Члены комиссии из своего состава выбирают председателя.

2. Порядок работы комиссии

Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

Все блюда и кулинарные изделия, приготовленные на пищеблоке школьной столовой, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит комиссия в составе: медицинского работника, работника пищеблока, представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на готовые блюда и кулинарные изделия. Пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится. Оценка качества пищи заносится в бракеражный журнал (по утвержденной СанПиН форме) до начала ее реализации.

Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Хранится бракеражный журнал у заведующего столовой.

За качество блюд и готовых кулинарных изделий несут ответственность: заведующий производством и повара, приготовляющие пищу.

В зависимости от органолептических показателей дают оценки изделиям «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.). сочной, не крошащейся сохраняющей форму

Основание: Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01.

«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Ответственный за организацию питания:



А.И.Новикова

Ознакомлены:

Члены бракеражной комиссии:



С.М.Месхи



И.А.Ососова



Н.Е.Лотц