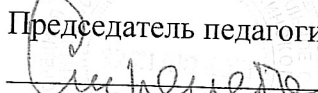


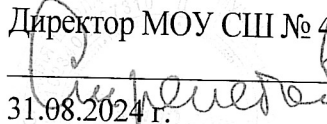
**Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Средняя школа № 43 Дзержинского района Волгограда»**

**ПРИНЯТО**

на педагогическом совете МОУ СШ № 43  
(протокол от 30.08.2024 г. № 01)

Председатель педагогического совета  
 А.Г. Стрепетов

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор МОУ СШ № 43  
 А.Г. Стрепетов  
31.08.2024 г.

Введено в действие приказом МОУ СШ № 43  
от 31.08.2024 № 160

**ПОЛОЖЕНИЕ**

31.08.2024 г. № 01-33- 25  
г. Волгоград

**О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

**1. Общие положения**

1.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора образовательного учреждения в начале учебного года в целях усиления контроля за организацией питания обучающихся, качеством доставляемых продуктов, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче блюд.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется законодательством Российской Федерации, санитарными правилами и гигиеническими нормативами: СанПиН 2.4.5. 2409-08, «Дополнения и изменения №8 к СанПиН 2.3.2 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», сборники рецептур, технологические карты, ГОСТы.

**2. Содержание и формы работы.**

2.1. Бракеражная комиссия ежедневно осуществляет снятие бракеражной пробы до начала раздачи готовой пищи.

2.2. Все блюда и кулинарные изделия, приготовляемые в предприятия общественного питания, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища была приготовлена (доставлена).

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

2.4. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню – раскладке. Для определения правильности веса приготовленных изделий одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие штучные изделия – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

2.5. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям – к выдаче разрешено.

2.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в «Журнал бракеража готовой продукции» в соответствии с рекомендуемой формой и оформляется подписями всех членов комиссии.

### **3. Методика органолептической оценки пищи**

3.1. Органолептическая оценка начинается с внешнего осмотра образцов пищи при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.

3.2. Запах пищи определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пищи используются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

3.3. Вкус пищи, как и запах, устанавливается при характерной для неё температуре.

3.4. При снятии пробы учитывается:

- из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде;
- вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

3.5. Продукция, выпускаемая промышленностью (соки, напитки, сырки, йогурты и другие), оценивается как «доброкачественная» или «недоброкачественная».

Результаты оценки готовых блюд ежедневно фиксируются в «Журнале бракеража готовой продукции».

### **4. Управление и структура**

4.1. Бракерская комиссия создается приказом директора школы в начале учебного года.

4.2. В состав бракерской комиссии входит не менее трех человек:

- медицинский работник (по согласованию);
- работник пищеблока (заведующий производством) (по согласованию);
- представитель администрации образовательного учреждения (на случай отсутствия представителя администрации, отвечающего по приказу, функции его переходят к дежурному администратору в данный день).

### **5. Права и ответственность бракерской комиссии**

5.1. Бракерская комиссия имеет право не допускать блюдо к выдаче при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче

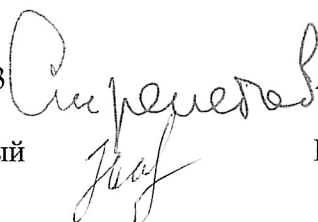
5.2. Бракерская комиссия допускает выдачу вышеозначенных блюд после устранения выявленных кулинарных недостатков.

5.3. Бракерская комиссия составляет акт на возвращение поставленной продукции в организацию, осуществляющую организацию питания, если продукция недоброкачественная.

5.4. Бракерская комиссия осуществляет контроль за наличием суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд для констатации соблюдения технологического процесса приготовления пищи.

5.5. За качество пищи несут ответственность заведующий производством и повара, изготавливающие продукцию.

Директор МОУ СШ № 43



А.Г. Стрепетов

Исполнила: ответственный  
за организацию питания

Н.В. Сулейманова