

**Положение о бракеражной комиссии  
МБОУ СОШ № 6**

**1. Общие положения**

1.1. Бракеражная комиссия создается и действует в целях осуществления контроля за правильной организацией питания, качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи, а также за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (СанПиН 2.4.5.2409-08) от 29.12.2010 года № 189, 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», сборниками рецептов, технологическими картами, данным Положением.

1.3. Бракеражная комиссия создается на основании приказа руководителя организации.

1.4. Количественный состав бракеражной комиссии утверждается руководителем организации, но не может быть менее 3 человек.

**2. 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.

**3. Содержание и формы работы**

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе работает по утвержденному графику, в другое время бракераж готовой продукции проводится медицинской сестрой.

3.2. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

**4. Документация бракеражной комиссии**

4.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

4.2. 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.

УЧЕБНАЯ ЧАСТЬ  
МБОУ СОШ № 6  
КОПИЯ ВЕРНА  
Секретарь учебной части *Лисогук*  
17. 11 20 19

4.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у заведующего столовой.

### 5. Методика органолептической оценки пищи

5.1. Органолептическая оценка пищи начинается с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

5.2. В дальнейшем определяется запах пищи.

5.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

5.4. При снятии пробы необходимо руководствоваться следующими правилами:

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

### 6. Порядок работы бракеражной комиссии

6.1. До снятия пробы бракеражная комиссия знакомится с утвержденным в установленном порядке меню-раскладкой, в котором должны быть проставлены дата, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов.

6.2. До начала раздачи готовой пищи бракеражная комиссия осуществляет оценку органолептических показателей и качества блюд (бракеражную пробу).

6.3. Бракераж проводится в присутствии изготовителя (повара, кондитера и т. п.).

6.4. Бракеражная комиссия оценивает соответствие первичной обработки сырья с учетом его вида и физического состояния требованиям технологических документов (технологических карт, сборников рецептов, технологических инструкций), правильность ведения технологического процесса, проверяет на раздаче условия хранения блюд и изделий, температуру их подачи (отпуска), определяет фактический вес штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов, вносит предложения об улучшении вкуса блюд.

6.5. Бракеражная проба производится из общего котла после тщательного перемешивания в нем пищи. Для исследования пища берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюд, по которым можно судить о соблюдении технологии приготовления. Необходимо обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

6.6. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т. п.), затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

6.8. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

6.9. Замечания и нарушения заносятся в бракеражный журнал.

6.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

6.11. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Проверка порционных вторых блюд производится путем взвешивания порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускается отклонение +3 % от нормы выхода).

МБОУ СОШ № 6  
КОПИЯ ВЕРНА  
Секретарь учебной части  
17. 11 20 22

6.12. Для проведения бракеража на пищеблоке должны быть в наличии весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, необходимое количество ложек, вилок, ножей, тарелка с указанием веса на обратной стороне, линейка.



МБОУ СОШ № 6  
КОПИЯ ВЕРНА  
Секретарь учебной части *Павлова*  
17 11 20 22