



**Положение  
о бракеражной комиссии  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
имени Я. Кулмыя д. Канакаево МР Ишимбайский район Республика  
Башкортостан**

**1.Общее положение**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с СанПинНом 2.3./2.4.3590-20, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением, Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 11 ноября 2020г. №60833 « О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях». Уставом МБОУ СОШ им. Я. Кулмыя д. Канакаево .

1.2 Настоящее Положение результат работы бракеражной комиссии МБОУ СОШ им. Я. Кулмыя д. Канакаево МР Ишимбайский район РБ.

1.3 Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в МБОУ СОШ д. Канакаево. Бракеражная комиссия создается приказом директора МБОУ СОШ д. Канакаево на начало учебного года.

1.4 Настоящее Положение обязательно для исполнения всеми членами бракеражной комиссии.

**2.Основные задачи**

2.1 Принципы здорового питания.

2.2 Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи соответствии с техническим регламентам.

2.3 Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний

2.4 Предотвращение пищевых отравлений.

2.5 Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.

**3. Содержание и формы работы**

3.1 Бракеражная комиссия, утвержденная приказом директора, работает в полном составе.

3.2 Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.

3.3 Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

3.4 Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

3.5 Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

3.6 Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует

требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи 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 приготовление данного блюда.

3.7 Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии или медицинской сестрой.

3.8 Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

#### **4. Управление и структура.**

4.1 В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: работник пищеблока и представитель администрации МБОУ СОШ, представитель родительского комитета.

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

#### **5. Документация бракеражной комиссии.**

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

5.2. 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.

5.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью МБОУ СОШ д. Канакаево хранится бракеражный журнал у повара.