

**ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 15»**

**1. Общие положения**

- 1.1. В целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством готовой продукции питания и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБОУ «СОШ №15» (далее по тексту Учреждение) создается и действует Бракеражная комиссия Учреждения (далее по тексту Бракеражная комиссия).
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, методическими рекомендациями по организации претензионной работы, настоящим Положением.
- 1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией Учреждения.

**2. Основные задачи.**

- 2.1. Осуществление систематического контроля за надлежащим исполнением условий Контракта со стороны Исполнителя:
  - за соблюдением сроков, объемов и ассортиментом готовой продукции;
  - за выходом порций, качественным и количественным составом готовых блюд,
  - за организацией приема пищи детьми, соблюдении СанПиН и правил личной гигиены
- 2.2. Предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний.

**3. Состав Бракеражной комиссии.**

- 3.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора Учреждения. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе директора.
- 3.2. В состав Бракеражной комиссии могут входить:
  - \* сотрудники учреждения;
  - \* ответственный по питанию;
  - \* медицинская сестра (прикрепленный работник поликлиники).

**4. Полномочия Бракеражной комиссии.**

- 4.1. Осуществляет контроль за качеством приготовления пищи;
- 4.2. Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определение ее цвета и запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.;
- 4.3. Проверяет при выдаче питания с пищеблока соответствие объемов выхода блюд по количеству детей и соблюдение объема реализованных порций.

**5. Содержание и формы работы.**

- 5.1. Бракеражная комиссия организует свою деятельность согласно Плана работы.
- 5.2. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно Бракеражная комиссия должна ознакомиться с меню: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований. Меню должно быть утверждено директором Поставщика услуг. При расхождении количества порций в Заявке на организацию питания воспитанников с фактически присутствующим количеством детей составляется Акт на корректировку объема блюд.
- 5.3. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих

- слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.
- 5.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции, предоставленный Исполнителем. Журнал хранится у Исполнителя (шеф-повара).
  - 5.5. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).
  - 5.6. 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.
  - 5.7. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.
  - 5.8. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).
  - 5.9. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».
  - 5.10. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.
- 6. Заключительные положения.**
- 6.1. Администрация Учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний выявленных комиссией.