



## ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ

### «СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 21»

#### 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 № 21» (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 рецептов, 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, имеющихслабовыраженный 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.