

Согласовано  
С Управляющим советом  
Протокол № 5 от 21.02.2019г.

Утверждаю  
Директор школы  
Качанова М.Н. Качанова  
Приказ от «25» 02 2019г. № 54



## Положение о бракеражной комиссии

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о бракеражной комиссии в Муниципальном казенном общеобразовательном учреждении средняя школа №56 города Петров Вал Камышинского муниципального района определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и функционирования бракеражной комиссии.

1.2. 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 в организации.

### 2. Образование и состав бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия создается на основании приказа руководителя организации.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 5 человек. В ее состав входят: директор школы, завхоз, повар и представители педагогического персонала. Председатель Бракеражной комиссии – директор школы.

### 3. Основные задачи

3.1. Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность в строгом соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, настоящим Положением и другими внутренними документами организации.

3.2. Основными задачами бракеражной комиссии являются: - предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний; - контроль над соблюдением технологии приготовления пищи; - обеспечение санитарии и гигиены в помещении пищеблока; - обеспечение пищеблока качественными продуктами питания; - организация полноценного питания.

### 4. Методика органолептической оценки пищи

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

4.2. В дальнейшем определяется запах пищи.

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

4.4. 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.

#### **4. Порядок работы бракеражной комиссии**

4.1. Ежедневно до начала раздачи готовой пищи бракеражная комиссия в полном составе осуществляет оценку органолептических показателей и качества блюд (бракеражную пробу).

4.2. Предварительно члены комиссии должны ознакомиться с меню-требованием. В нем должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порций.

4.3. 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.

4.4. Результат бракеража регистрируется в журнале контроля за качеством готовой пищи (бракеражный). Журнал должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и храниться в столовой.

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

4.6. Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией, заносятся в бракеражный журнал.

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

4.8. 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).

4.9. Для проведения бракеража на пищеблоке должны быть в наличии весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, ложек, вилок, ножей, тарелку.

#### **5. Критерии оценки качества блюд**

5.1. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность).

5.2. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями не менее 2х членов бракеражной комиссии.