

**Российская Федерация**  
Свердловская область  
Тавдинский ГО  
**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение**  
**основная общеобразовательная школа**  
**п. Карабашка**  
623964, п. Карабашка, ул. Ленина, 6 телефон (34360) 3-23-87, факс (34360) 3-24-60  
E-mail: [ou-karabaschka@mail.ru](mailto:ou-karabaschka@mail.ru) ОГРН 1196658054526 ИНН 6676006750 КПП667601001

Рязанова  
Галина  
Владимировна

Подписано цифровой  
подписью: Рязанова  
Галина Владимировна  
Дата: 2024.05.05 20:30:21  
+05'00'

Утверждено:  
Директор школы  
\_\_\_\_\_ Рязанова  
Приказ № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_ 202 г.

## **ПОЛОЖЕНИЕ**

### **о бракеражной комиссии в школе**

#### **I. Общее положение**

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"; СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением, Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007г. 3 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях».

#### **II. Управление и структура бракеражной комиссии**

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора образовательного учреждения на учебный год.

2.2. В состав бракеражной комиссии входит: повар пищеблока, представители администрации и педагогического коллектива образовательного учреждения.

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

#### **III. Основные задачи бракеражной комиссии**

3.1. Предотвращение пищевых отравлений.

3.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

3.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

3.4. Организация полноценного питания.

#### **IV. Содержание и формы работы бракеражной комиссии**

4.1. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.

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

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

4.4. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав

тщательно пищу в котле.

4.5. Оценка «к реализации разрешается» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «к реализации не допущено» 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.

4.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии.

4.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

#### **V. Обязанности бракеражной комиссии.**

Бракеражная комиссия обязана:

- проводить бракераж готовой продукции;
- осуществлять контроль за работой столовой;
- проверять санитарное состояние пищеблока;
- контролировать наличие маркировки на посуде;
- контролировать выход готовой продукции;
- контролировать наличие суточных проб;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поступающей продукции;
- контролировать разнообразие блюд и соблюдение цикличного меню;
- проверять соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации;
- следить за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока.

#### **VI. Документация бракеражной комиссии**

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

6.2. 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.

6.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью учреждения.

6.4. Хранится бракеражный журнал на пищеблоке.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 143507986500560089701835989304833372774460075130

Владелец Рязанова Галина Владимировна

Действителен с 04.04.2025 по 04.04.2026