

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя школа №4 г. Навашино»**

УТВЕРЖДЕНО  
приказом директора  
МБОУ «Средняя школа №4 г. Навашино»  
от «17» февраля 2017 г. № 41

**ПОЛОЖЕНИЕ  
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

**I. Общие положения**

1.1 Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно — гигиенических требования.

1.2 Бракеражная комиссия осуществляет контроль качества готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража комиссия руководствуется требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

1.3 Выдачу готовой пищи проводят только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

1.4 При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.

1.5 Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Хранится бракеражный журнал у шеф-повара.

1.6 Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется:

- Федеральным Законом «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012г;

- Федеральными санитарными правилами и нормами: Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 года №189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2821-10 «Санитарно - эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»; Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года №45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08»;

- сборниками рецептур;

- технологическими картами;

- ГОСТами;

- Уставом Учреждения и настоящим Положением.

## **II. Основные задачи**

2.1. Основными задачами работы бракеражной комиссии являются:

- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно - кишечных заболеваний;
- контроль над соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены в помещении школьной столовой;
- обеспечение столовой качественными продуктами питания с соответствующими сертификатами качества;
- расширение ассортимента блюд, организация полноценного питания.

## **III. Содержание работы**

3.1 Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 20 минут до начала раздачи готовой пищи.

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

3.3 Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца. В бракеражном журнале указывается дата, наименование блюда, номер партии и дается оценка доброкачественности каждого блюда.

Принято на Общем собрании работников.  
Протокол №3 от 16.02.2017 г.