

СОГЛАСОВАНО  
на заседании  
педагогического совета  
МБОУ «Танковская ООШ»  
Протокол от «24» 09 2018 № 9

УТВЕРЖДЕНО  
Директор МБОУ «Танковская ООШ»  
В.А. Глушко  
Приказ от «24» 09 2018 № 365



## ПОЛОЖЕНИЕ №89 О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ В МБОУ «ТАНКОВСКАЯ ООШ»

### I. Общие положения

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

Бракеражная комиссия состоит из 4 человек, ответственных по питанию: заместитель директора по учебно-воспитательной работе, учитель, председатель профсоюзного комитета, медицинская сестра ОУ.

1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом.

Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. 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.

Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у заместителя директора по АХЧ. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность члены бракеражной комиссии.

Полномочия Бракеражной комиссии ОУ:

осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

контролирует организацию работы в столовой;

осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовленной пищи;

проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

следит за соблюдением правил личной гигиены работника столовой;

проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;

проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

### 2. Методика органолептической оценки пищи

2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.