

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение городского округа  
Тольятти «Школа с углубленным изучением отдельных предметов  
№ 93 имени ордена Ленина и ордена Трудового Красного Знамени  
«Куйбышевгидростроя»

«Принято»  
на заседаниях  
Педагогического Совета  
Протокол №1  
от 30.08.2018г.

«Утверждаю»  
Директор МБУ «Школа №93»  
А.Г. Родионов *мо*  
Приказ №264/1 от \_\_\_\_\_  
31.08.2018г.



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о бракеражной комиссии**  
**при организации горячего питания**

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения  
городского округа Тольятти  
"Школа с углубленным изучением отдельных предметов № 93 имени ордена  
Ленина и ордена Трудового Красного Знамени "Куйбышевгидростроя"

## **1. Общие положения**

1.1. Бракеражная комиссия муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения г.о.Тольятти «Школа с углубленным изучением отдельных предметов № 93 имени ордена Ленина и ордена Трудового Красного Знамени Куйбышевгидростроя» (далее Школа) создается в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНом 2.4.5.2409-08, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением.

## **2. Основные задачи**

2.1. Предотвращение пищевых отравлений.

2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.4. Обеспечение санитарии и гигиены на кухне.

2.5. Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.

2.6. Обеспечение пищеблока качественными продуктами питания с соответствующими на них сертификатами качества.

2.7. Внедрению прогрессивных форм и методов обслуживания.

## **3. Содержание и формы работы**

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи..

3.2. Бракеражную пробу берут из общей кастрюли, предварительно перемешав тщательно пищу в кастрюле.

3.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал.

3.4. 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.

3.5. Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

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

3.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.

#### **4. Управление и структура**

4.1 Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

4.2. В состав бракеражной комиссии может входить не менее трех человек: медицинский работник (если имеется), работник столовой, представитель администрации Школы.

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