



обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (СанПиН 2.4.5.2409-08), приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27.02.2007 № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях», настоящим Положением, сборниками рецептур, технологическими картами, иными нормативными правовыми актами, инструктивными документами, рекомендациями по вопросам организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях.

## **2. Порядок создания, содержание и формы работы бракеражной комиссии**

2.1. Бракеражная комиссия создается в начале учебного года сроком на один год. По истечении срока полномочий создается новая бракеражная комиссия.

2.2. В состав бракеражной комиссии входят представитель администрации (ответственный за организацию питания) МБОУ Школы № 120, медицинский работник, повар-бригадир; в состав бракеражной комиссии могут входить представители родителей (законных представителей) обучающихся и представители трудового коллектива. Количественный состав бракеражной комиссии – не менее трех человек.

Состав, изменения в составе бракеражной комиссии утверждаются приказами МБОУ Школы № 120.

2.3. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

2.4. Бракераж готовых блюд проводится ежедневно до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража члены

бракеражной комиссии руководствуются требованиями, предъявляемыми к полуфабрикатам, готовым блюдам и кулинарным изделиям.

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

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

2.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

2.8. Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, внешний вид готового блюда соответствует предъявляемым требованиям.

Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в случае, если была нарушена технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида готового блюда; такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещается работником, ответственным за его приготовление.

### **3. Документация бракеражной комиссии**

3.1. Результаты бракеражной пробы (оценка качества готовых блюд и кулинарных изделий) заносятся в бракеражный журнал установленной формы и оформляются подписями членов бракеражной комиссии (не менее трех человек).

3.2. В бракеражном журнале указываются: дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

3.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью МБОУ Школы № 120. Ответственным за хранение бракеражного журнала является повар-бригадир.