

Утверждаю.

Директор Гимназии №2

Я.М.Стулова

Приказ № 97/1 от 29.08.2025

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения гимназии №2 (Гимназии №2)

I. Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе и разработано в соответствии с актуальными санитарными правилами (СанПиН 2.3/2.4.4282-26, СП 2.4.2.4283-26), а также с Федеральным законом «Об образовании в РФ», законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и другими нормативными актами. Бракерская комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

1.2. Бракерская комиссия в своей деятельности руководствуется следующими документами:

СанПиН 2.3/2.4.4282-26, СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

СанПиН 2.3/2.4.4282-26, СП 2.4.2.4283-26 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»;

Федеральный закон №29-ФЗ от 2 января 2000 года «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Федеральный закон №273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации»;

Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 года №54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях»;

II. Основные задачи

2.1. Предотвращение пищевых отравлений.

2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.4. Организация полноценного питания.

III. Содержание и формы работы

3.1. Бракерский контроль проводится органолептическим методом.

3.2. Бракерская проба проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

3.3. Снятие бракерской пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

3.4. Бракерскую пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

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 ухудшение

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 членов комиссии или медицинским работником.

3.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

IV. Управление и структура

4.2. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации образовательного школы.

V. Документация бракеражной комиссии

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

5.2. 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.

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

5.4. Хранится бракеражный журнал у заведующего пищеблоком.

