

**Принято**

на педагогическом совете  
Протокол № 2 от 14.12.2015г.

**Согласовано**

Председатель ПО  
14.12.2015г.  
О.А. Дружилова

**Утверждаю**

Директор  
МОУ «Средняя школа № 8»  
М.А. Перлова  
Введено в действие  
приказом по школе  
№ 215/01  
от 18.12.2015г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о бракеражной комиссии**  
**муниципального общеобразовательного учреждения**  
**«Средняя общеобразовательная школа № 8»**  
**городского округа Шуя Ивановской области**

**1. Общие положения.**

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

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

**2. Основные задачи.**

2.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

2.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.

2.3. Предотвращение пищевых отравлений.

2.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

2.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.

2.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

**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.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с менютребуванием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено директором школы, должна стоять подпись заведующим производством.

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

3.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции.

В бракеражном журнале указывается наименование блюда, дата и время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью; хранится у медсестры.

3.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус: готовность и доброкачественность).