

**ПРИНЯТО**

Педагогическим советом

ГБОУ СО «Лицей № 57(Базовая школа РАН)»

Протокол № 1 от 27.08.2020г.

**УТВЕРЖДЕНО**

приказом директора

ГБОУ СО «Лицей №  
57(Базовая школа РАН)»

от 27.08.2020г. № 229-0.9.  
Л.А. Козырева



**Положение  
о бракеражной комиссии при организации  
горячего питания обучающихся**

**I. Общие положения**

1.1. Бракеражная комиссия Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области «Лицей № 57 (Базовая школа Российской академии наук)» (далее – Лицей) создается в целях контроля качества приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

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

**II. 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 предприятии питания.

2.5. Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.

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

### **III. 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 общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- 3.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».
- 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 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 всех членов комиссии.
- 3.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.

### **IV. Управление и структура**

- 4.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора Лицея на начало учебного года.
- 4.2. В состав бракеражной комиссии может входить не менее трех человек: медицинский работник (если имеется), работник столовой, представитель администрации Лицея, представитель родительской общественности (член общешкольного совета родителей).
- 4.3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

Принято с учетом мнения Общешкольного Совета родителей  
Протокол заседания от 27.082020 № 1

Принято с учетом мнения Совета обучающихся  
Протокол заседания от 27.082020 № 1