

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Лицей города Бирска муниципального района Бирский район Республики Башкортостан

СОГЛАСОВАНО  
на заседании Совета Учреждения  
протокол № 4 от 20.02.2019г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ Лицей г.Бирска  
Васенкова М.А.  
Приказ № 7-К от 25 февраля 2019г.



## ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

### 1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Лицей города Бирска муниципального района Бирский район Республики Башкортостан 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 СанПиНом, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

### 2. Основные задачи

Основными задачами являются:

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 соответствующими сертификатами качества.

### 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 общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

3.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в Бракеражный журнал установленного образца.

3.4. В бракеражном журнале указывается дата, наименование блюда, номер партии и дается оценка доброкачественности пищи. Оценка дается на каждое блюдо отдельно.

3.5. Оценка «отлично» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи,

3.6. Оценка «хорошо» дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

3.7. Оценка «удовлетворительно» дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены значительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено, недоварено и т.д.).

3.8. Оценка «неудовлетворительно» дается в том случае, если в технологии приготовления пищи грубо нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшений вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

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

#### **4. Управление и структура**

4.1. Бракеражную комиссию возглавляет заместитель директора по УВР школы.

4.2. В состав бракеражной комиссии входит:

- заместитель директора ОО;
- фельдшер;
- шеф-повар.