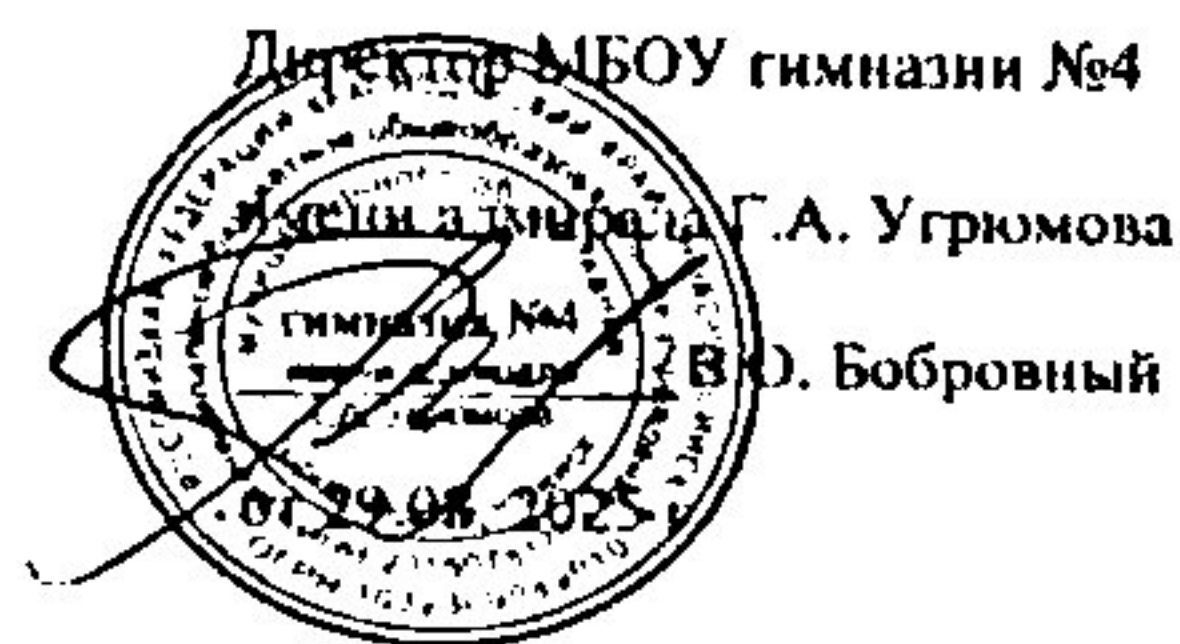


УТВЕРЖДАЮ



## ПОЛОЖЕНИЕ

### О бракеражной комиссии по контролю

за организацией и качеством питания МБОУ гимназия № 4 имени адмирала Г.А.Угрюмова на 2025-2026 учебный год

#### 1. Общие положения.

- 1.1. Для обеспечения контроля за работой столовой школы создаётся бракеражная комиссия по контролю за организацией и качеством питания учащихся.
- 1.2. Бракеражная комиссия создаётся из числа администрации школы, заведующей производством, медицинского работника, и ответственного за питание в школе, утверждается приказом директора школы. С составом комиссии должны быть ознакомлены все работники столовой.
- 1.3. Количество человек бракеражной комиссии по контролю за организацией питания учащихся устанавливается в зависимости от объёма работы, 5 человек.
- 1.4. Бракеражная комиссия по контролю за организацией и качеством питания учащихся периодически отчитывается о работе по осуществлению контроля и выполнению данных ей поручений на совещании при директоре.
2. Содержание работы бракеражной комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся.
  - 2.1. Осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.
  - 2.2. Проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий хранения.
  - 2.3. Следит ежедневно за правильностью составления меню-раскладок.
  - 2.4. Контролирует организацию работы на пищеблоке.
  - 2.5. Осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания качества приготовления пищи.

- 2.6.Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей и основных пищевых веществах.
- 2.7.Следит и контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока.
- 2.8.Контролирует полноту вложения продуктов в котел, проверяют выход блюд.
- 2.9.Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определение ее цвета и запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д..
- 2.10.Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему реализованных порций и количеству детей.
- 2.11.Предотвращает пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания.
- 2.12. Контроль пищи проводится за 30 минут до начала отпуска приготовленной партии.
- 2.13. При проведении контроля члены комиссии руководствуются требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.
- 2.14. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в журнале контроля результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.
- 2.15. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.
- 2.16. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.
- 2.17. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).
- 2.18. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится журнал контроля у заведующего столовой.
- 2.19. В журнале контроля отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др. Лица, проводящие

органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.