

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя школа с углубленным изучением отдельных предметов № 33 Дзержинского района Волгограда» (МОУ СШ № 33)

СОГЛАСОВАНО

на Совете МОУ СШ № 33

Протокол от 29.08.2025 г.

_____ К. Г. Киселев

«29» августа 2025г.

УТВЕРЖДЕНО

на педагогическом совете

МОУ СШ № 33

Протокол от 29.08.2025 г. № 1

Председатель педагогического совета

_____ Т. В. Озерова

«29» августа 2025г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МОУ СШ № 33

_____ Т. В. Озерова

Приказ от 29.08.2025г. № 322-од

ПОЛОЖЕНИЕ

«29» августа 2025 г. № 01 – 32 – 40

г. Волгоград

о бракеражной комиссии

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 730E9050B3B123BVC0ACA20980CD22D
Владелец: Озерова Татьяна Владимировна
Действителен: с 26.02.2026 до 22.05.2027

1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение о бракеражной комиссии МБОУ ЦО № 1 (далее соответственно – Положение, образовательная организация) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ГОСТ 31986-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

1.2. Положение составлено в рамках мероприятия ХАССП для контроля за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи и выполнением санитарно-гигиенических требований.

1.3. Положение определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности бракеражной комиссии.

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 территории столовой –доготовочной (далее – столовой).

2.5. Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.

2.6. Оценка качества приготовляемых блюд и температуры горячих блюд при раздаче.

3. Содержание и формы работы.

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе за 20 минут до начала раздачи готовой пищи приходит на снятие бракеражной пробы.

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 (Приложение 1)

3.4. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, время снятия бракеража, наименование готового блюда, результаты органолептической оценки качества готовых блюд, разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия, результаты взвешивания порционных блюд, подписи членов бракеражной комиссии. Отметка дается на каждое блюдо отдельно («соответствует» или «не соответствует»)

3.5. Оценка «не соответствует» дается в том случае, если в ходе приготовления пищи были допущены значительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено, недоварено и т.д.). Бракерая комиссия ставит свои подписи напротив выставленной отметки.

3.6. Бракерая комиссия проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.

4. Управление и структура.

4.1. Бракерая комиссию возглавляет заместитель директора.

4.2. В состав бракерая комиссии входят:

- медицинский работник (по согласованию);
- сотрудник ООО «Виво-Маркет» (по согласованию);
- сотрудник администрации МОУ (по согласованию).

4.3. Бракерая комиссия создается приказом директора школы в начале учебного года.

4.4. Бракерая комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

4.5. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракерая журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

4.6. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены методикой проведения данного анализа.

5. Права и обязанности бракерая комиссии

5.1. Бракерая комиссия вправе:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания;
- ходатайствовать о поощрении или наказании работников пищеблока образовательной организации;
- находиться в помещениях пищеблока для проведения бракеража готовых блюд.

5.2. Бракерая комиссия обязана:

- ежедневно являться на бракераж готовой пищевой продукции за 20 минут до начала раздачи;
- добросовестно выполнять возложенные функции: отбирать пробы готовой пищевой продукции, проводить контрольное взвешивание и органолептическую оценку;
- выносить одно из трех обоснованных решений: допустить к раздаче, направить на доработку, отправить в брак;
- ознакомиться с меню, таблицами выхода и состава продукции, изучить технологические и калькуляционные карты приготовления пищи, качество которой оценивается;
- своевременно сообщать руководству образовательной организации о проблемах здоровья, которые препятствуют осуществлению возложенных функций;
- осуществлять свои функции в специально выдаваемой одежде: халате, шапочке, перчатках и обуви;
- перед тем как приступить к своим обязанностям, вымыть руки и надеть специальную одежду;
- присутствовать на заседании при руководителе образовательной организации по вопросам расследования причин брака готовых блюд;
- фиксировать результаты бракеража в учетных документах: в журнале бракеража готовой кулинарной продукции и акте выявления брака (по необходимости).

6. Ответственность.

6.1. За качество пищи несут ответственность: заместитель директора, ответственный за организацию питания, заведующий производством и повара, изготавливающие продукцию.

6.2. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков или возвращается по акту.

Разработал
заместитель директора

_____ М.И. Шамьянов

Журнал бракеража готовой пищевой продукции.

Дата и час изготовлен ия блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептическо й оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания блюд	Примечание