



Утверждено  
приказом директора  
от 12.02.2013г. № 245-А

## ПОЛОЖЕНИЕ о работе бракеражной комиссии МОБУ СОШ №4

1. Положение о работе бракеражной комиссии МОБУ СОШ №4 составлено на основании Положения об организации питания учащихся в образовательных учреждениях Арсеньевского городского округа (в редакции Постановления администрации Арсеньевского городского округа от 03.05.2012 № 347-па), Положения о работе бракеражной комиссии в общеобразовательном учреждении (утверждено приказом начальника управления образования от 23.03.2005 № 198-а), СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
2. Бракеражная комиссия создается приказом директора МОБУ СОШ №4 на учебный год.
3. В состав комиссии входит не менее трёх человек:
  - медицинский работник;
  - представитель администрации;
  - работник пищеблока.
4. Бракеражная комиссия ежедневно:
  - проводит проверку поступающих продуктов, соблюдения сроков их хранения и реализации, записей в Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
  - проводит оценку качества блюд по органолептическим показателям (цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность и др.). Проба снимается непосредственно из емкостей, в которых приготавливается пища, с обязательной отметкой вкусовых качеств в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. Для определения выхода (веса) кулинарных изделий взвешивается 5-10 порций (котлет, рулета и т.д.). В бракеражном журнале необходимо отмечать результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.
  - **Медицинский работник** должен:
    - следить за организацией питания, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовления готовой пищи.
    - Ежедневно проводить осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результат осмотра ежедневно перед началом смены заносится в Журнал здоровья.
    - Осуществляет контроль за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья, результаты заносятся в Журнал контроля за питанием.
    - Осуществлять контроль за правильность отбора и условиями хранения суточных проб.
  - **Работник пищеблока:**
    - осуществляет ежедневный отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.

- Ежедневно ведет необходимую документацию (бракеражные журналы, журналы осмотра персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы, в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08).
5. Контролируют работу бракеражной комиссии ведущий специалист (по питанию) управления образования и директор общеобразовательного учреждения. Периодический контроль осуществляет Роспотребнадзор.