

Утверждаю  
Директор школы Т. И. Голикова



## ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ в МОБУ «Герасимовская СОШ»

### Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается в школе приказом директора школы на начало учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется Федеральным законом от 02.01.2000 № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 г. № 45; СанПиН 2.4.1.2660-10, технологическими картами, данным Положением, Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г. № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях».

### 2. Основные задачи

2.1. Предотвращение пищевых отравлений обучающихся и работников школы.  
2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний обучающихся и работников школы.

2.3. Контроль за качеством готовых продуктов.

2.4. Организация полноценного питания школьников.

### 3. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность помещение для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следит за соблюдением правил личной гигиены сотрудников пищеблока;
- проверяет соответствие разовых порции нормативным требованиям.

3.2. 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 замечено нарушение технологии пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо не допускается до реализации, о чем ставится в известность Комбинат питания.

3.3. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов утвержденной приказом директора школы комиссии.

#### 4. Управление и структура

4.1. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: ответственный за организацию питания обучающихся, представитель родительской общественности, председатель профкома, повар, учитель.

#### 5. Документация бракеражной комиссии

5.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

5.2. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью школы.

5.3. Хранится бракеражный журнал у работника пищеблока.

3.2.

ИЗДАНИЕ  
ИЗДАТЕЛЬСТВО  
ИЗДАТЕЛЬСТВО

