

## ПРИНЯТО

Общим собранием  
ГБОУ школы № 120  
Выборгского района Санкт-Петербурга  
Протокол № 4  
от «31» мая 2017 года

## УЧТЕНО

Мотивированное мнение Совета родителей  
ГБОУ школы № 120  
Выборгского района Санкт-Петербурга  
Протокол № 1  
от «23» мая 2017 года

## УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ школы № 120  
Выборгского района Санкт-  
Петербурга  
/Шумилова Н.Ю./  
Приказ № 127 от «14» июня 2017 года



# ПОЛОЖЕНИЕ

## о бракеражной комиссии Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 120 Выборгского района Санкт-Петербурга

### 1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 120 Выборгского района Санкт-Петербурга (далее по тексту – Школа) создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, за соблюдением технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

1.2. Бракеражная комиссия Школы в своей деятельности руководствуется СанПиНом 2.4.2.2821-10, меню, технологическими картами, ГОСТами.

### 2. Основные задачи

Основными задачами бракеражной комиссии являются:

- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены в пищеблоке Школы;

- расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания обучающихся;
- контроль за соблюдением меню.

### **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 «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».

3.4. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, разрешение к реализации.

3.5. Бракеражная комиссия использует следующие критерии оценивания технологии приготовления блюд:

«отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

«хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;

«удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;

«неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить; к раздаче не допускается, требуется замена блюда.

ОСНОВАНИЕ: Указание Главного государственного санитарного врача по РБ № С-112 от 20.02.2002.

3.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов комиссии.

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

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

### **4. Структура бракеражной комиссии**

4.1. Бракеражная комиссия Школы создается приказом директора Школы на текущий учебный год.

4.2. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек:

- ответственный за организацию питания в Школе
- медсестра Школы
- заведующая производством школьной столовой.