Подписано цифровой подписью:
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 9
DN: E=uc_fk@roskazna.ru, S=77 Москва, ИНН ЮЛ=7710568760, ОГРН=1047797019830, STREET="Большой Златоустинский переулок, д. 6, строение 1", L=г. Москва, C=RU, O=Федеральное казначейство, CN=Федеральное казначейство
Причина: Я являюсь автором этого документа
Дата: 21 Сентябрь 2026 г. 9:28:17

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии МАОУ СОШ № 9

1.Общее положение

Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в МАОУ СОШ №9.

1.1.Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуются СанПиНом 2.4.5.2409-08, СанПиН -2.4.1.2660-10, сборниками рецептур, 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».

1.2.Бракеражная комиссия создается приказом директора МАОУ СОШ №9 на начало учебного года.

1.3.В состав бракеражной комиссии входят четыре человека, в том числе медицинский работник, работник пищеблока, ответственный за организацию питания, представитель администрации МАОУ СОШ № 9.

1.4.Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.5.Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии непосредственно из емкостей, в которых пища готовится. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой продукции» ,только затем разрешается выдача готовой пищи. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом.

1.6. Бракеражная комиссия проверяет наличие и правильность оформления сопроводительной документации на поступающие продукты; контролирует соблюдение температурного режима хранения и раздачи пищи; участвует в разработке предложений по улучшению качества питания; информирует администрацию МАОУ СОШ №9 о выявленных нарушениях и предлагает меры по их устранению.

1.6. Комиссия является постоянно действующим органом контроля в МАОУ СОШ № 9

2. Цели и задачи Комиссии

2.1. Цель деятельности Комиссии — обеспечение контроля качества и безопасности питания обучающихся, предупреждение пищевых отравлений и кишечных инфекций.

2.2. Задачи Комиссии: |контроль соблюдения технологии приготовления блюд и рецептур; - оценка органолептических показателей готовой продукции (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция);

— проверка соответствия выхода порций установленным нормам; контроль сроков годности и условий хранения сырья и готовой продукции; проверка соблюдения санитарных требований к оборудованию, инвентарю, посуде, личной гигиене работников пищеблока; фиксация результатов бракеража в установленном порядке.

3. Права и обязанности членов Комиссии

3.1. Члены Комиссии имеют право:

-беспрепятственно посещать помещение для питания обучающихся в часы работы;

-запрашивать у работников пищеблока документы, подтверждающие качество и безопасность

продуктов;

-приостанавливать выдачу блюд при выявлении нарушений, угрожающих здоровью обучающихся, с немедленным уведомлением директора МАОУ СОШ № 9;

-вносить предложения по совершенствованию организации питания в МАОУ СО № 9.

32. Члены Комиссии обязаны:

-соблюдать санитарные правила при посещении пищеблока, соблюдать правила гигиены;

-объективно оценивать качество блюд, фиксировать результаты бракеража в соответствующем журнале;

- своевременно информировать администрацию МАОУ СОШ № 61 о выявленных нарушениях.

4. Порядок работы Комиссии

4.1. Бракераж проводится ежедневно перед началом раздачи пищи.

4.2. Для оценки качества блюд Комиссия использует органолептические методы в соответствии с установленными критериями (Приложение № 2),

4.3. Результаты бракеража фиксируются в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции (Приложение), который содержит: дату и время проведения бракеража, наименование блюда, оценку по органолептическим показателям; решение о допуске/не допуске блюда к реализации, подписи членов Комиссии.

4.4. При выявлении нарушений составляется акт с указанием характера нарушения, принятых мер и сроков устранения.

4.5. Комиссия проводит плановые проверки не реже 1 раза в месяц, а также внеплановые — по решению председателя или по обращению заинтересованных лиц.

5. Документация Комиссии

5.1. Основными документами Комиссии являются:

-Приказ о создании Комиссии и утверждении её состава;

- Настоящее Положение;

-|Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

- акты о выявленных нарушениях;

-протоколы заседаний (при необходимости).