

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 106 г. Челябинска»  
(МБОУ «СОШ № 106 г. Челябинска»)**

ул. Грибоедова, 35, г. Челябинск, 454071, тел./факс: +7 (351) 772-84-84, e-mail: schoolchel106@bk.ru  
ОКПО 36920644, ОГРН 1027403775607, ИНН 7452019828, КПП 745201001

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО  
решением Педагогического совета  
с учетом мнения Совета  
МБОУ «СОШ № 106 г. Челябинска»  
протокол № 1 от 30.08.2022

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор МБОУ «СОШ № 106 г. Челябинска»  
Е.А. Дудкина  
30.08.2022  
(приказ № 523-о от 30.08.2022)



# **ПОЛОЖЕНИЕ**

## **о бракеражной комиссии**

**в Муниципальном бюджетном общеобразовательном  
учреждении «Средняя общеобразовательная школа  
№ 106 г. Челябинска»**

вступает в силу 01 сентября 2022 года и действует до принятия нового

Челябинск

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о бракеражной комиссии**  
**в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении**  
**«Средняя общеобразовательная школа № 106 г. Челябинска»**

**1. Общие положения**

1.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 106 г. Челябинска» (далее по тексту – МБОУ «СОШ № 106 г. Челябинска») в начале учебного года и является постоянно действующим органом, где рассматриваются вопросы организации и контроля питания обучающихся.

1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачеством готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.3. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче детям. 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. Ответственный за ведение и хранение данного журнала – заведующая производством питающей организации.

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

**2. Основные задачи**

2. Основными задачами бракеражной комиссии являются:

2.1. Предотвращение пищевых отравлений;

2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;

2.3. Контроль наблюдения технологии приготовления пищи;

2.4. Обеспечение санитарии и гигиены;

2.5. Расширение ассортимента перечня;

2.6. Организация полноценного питания;

2.7. Обеспечение пищеблока качественным продуктам питания соответствующими сертификатами качества.

**3. Структура бракеражной комиссии**

3.1. В состав бракеражной комиссии входят:

- ответственное лицо (председатель от МБОУ «СОШ №106 г. Челябинска»);

- заведующая производством (представитель от питающей организации);

- медицинский работник (председатель ГБУЗ ДГКБ №1).

3.2. Контроль за работой бракеражной комиссией и своевременным ведением соответствующей документацией осуществляет заместитель директора по воспитательной работе.

#### **4. Содержание работы**

4.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, осуществляет оценку качества приготовляемых блюд и температуры горячих блюд при раздаче.

4.2. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

4.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца.

4.4. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, время снятия бракеража, наименование блюда, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда, подписи членов комиссии. Оценка дается на каждое блюдо отдельно.

#### **5. Критерии оценки качества блюд**

5.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

5.2. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

5.3. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

5.4. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. Такое блюдо снимается с реализации. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

#### **6. Документация**

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

6.2. В случае выявленных нарушений, оформляется Акт, предоставляется директору МБОУ «СОШ №106 г. Челябинска», для принятия дальнейших управленческих решений (в т.ч. направления писем (претензий) в питающую организацию).