

ПРИЛОЖЕНИЕ  
к приказу ГКОУ КК  
школы-интерната  
ст-цы Новопокровской  
от 20.08.2022 № 161

## ПОЛОЖЕНИЕ

### о бракеражной комиссии при организации питания воспитанников ГКОУ КК школы-интерната ст-цы Новопокровской

#### I. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими санитарными правилами и нормами, сборником рецептур, технологическими картами, ГОСТами и данным Положением.

1.3. Положение о бракеражной комиссии в столовой интерната принимается на основании решения Управляющего совета и утверждается директором Учреждения.

1.4. Срок действия данного Положения не ограничен. Изменения и дополнения к нему принимаются в составе новой редакции Положения решением Управляющего совета и утверждаются руководителем Учреждения. После принятия новой редакции Положения предыдущая редакция утрачивает силу.

#### II. Основные задачи

2.1. Предотвращение пищевых отравлений.

2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.4. Обеспечение санитарии и гигиены в столовой.

2.5. Расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания.

2.6. Обеспечение пищеблока качественными продуктами питания с соответствующими сертификатами качества.

#### III. Содержание и формы работы

3.1. Бракеражная комиссия в полном (или не в полном) составе приходит ежедневно 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 пробы заносятся в бракеражный журнал, при этом

обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность и др.

3.4. В бракеражном журнале указывается дата, наименование блюда, отметка о его допуске, причем отдельно на каждое блюдо в меню.

3.5. Блюдо допускается в том случае, если оно приготовлено в соответствии с технологией или в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

3.6. В случае, если изменения в технологии приготовления привели к изменениям вкуса и качества, которые можно исправить (недосолено, пересолено, недоварено и т.д.), необходимо добиться исправления поваром указанных недостатков.

3.7. Блюдо не допускается к раздаче в том случае, если изменения в технологии приготовления блюда повлекли за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида, их невозможно исправить.

3.8. Бракеражная комиссия также проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.

3.9. Бракеражная комиссия проводит плановые проверки работы столовой, результаты которых отражаются в соответствующих актах.

#### **IV. Управление и структура**

4.1. Бракеражную комиссию может возглавлять директор школы-интерната.

4.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- медсестра
- заместитель директора по воспитательной работе
- ответственный по смене воспитатель
- председатель ПК
- повар
- заведующая хозяйством;

4.3. Для получения объективной оценки со стороны органов государственно-общественного управления в бракеражную комиссию могут приглашаться члены Управляющего совета, родительского комитета.