

Рассмотрено на педагогическом  
совете  
Протокол № 3 от 18.01.2019г.



## ЛОКАЛЬНЫЙ АКТ

***ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ  
«ЛИЦЕЙ» Г. БАЛАШОВА САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ***

# ПОЛОЖЕНИЕ

## О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

Муниципального общеобразовательного учреждения «Лицей» г. Балашова  
Саратовской области

Положение разработано в соответствии со статьей 37 Закона об образовании в Российской Федерации, ч.1 ст. 28, ч.3 ст.39 ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН – 2.4.5. 2409-08, СанПиН – 2.4.2. 2821-10 (приложение 6).

### 1. Порядок бракеража пищи.

1.1. Повседневный контроль качества готовой продукции в муниципальном общеобразовательном учреждении «Лицей» г. Балашова Саратовской области» (далее – Учреждение) осуществляет бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия создается приказом директора Учреждения на начало учебного года в составе не менее трех человек: медицинского работника, повара-бригадира и представителя администрации Учреждения по органолептическим показателям.

1.3. Основной задачей бракеражной комиссии является обеспечение выпуска высококачественной продукции, отвечающей по своим требованиям действующей документации, а также обеспечение соблюдения последовательности и правильности установленных требований на всех стадиях технологического процесса.

1.4. Бракеражная комиссия осуществляет проверку каждой партии готовых блюд, изделий, напитков до начала реализации. Бракераж пищи проходит в присутствии непосредственного изготовителя продукции, который является контролируемым звеном, но участие в оценке изготовленной им пищи не принимает.

1.5. Порционные блюда контролируются директором учреждения периодически в течение рабочего дня.

1.6. Контроль качества пищи, реализуемой с пищеблока Учреждения, осуществляется при ее приемке в присутствии представителя пищеблока (повара) и после ее доготовки в присутствии членов бракеражной комиссии. Результаты контроля заносятся в бракеражный журнал.

1.7. При контроле качества готовой продукции бракеражная комиссия обращает внимание на соответствие проводимой холодной обработки сырья с учетом его вида и физического состояния требованиям действующей

нормативно-технической документации, на соблюдение в соответствии с требованиями Сборника рецептур, технологических инструкций, технологических карт, норм закладки сырья, правильности ведения технологического процесса (температуры и времени, последовательности процессов тепловой обработки, закладки сырья).

1.8. Учреждение обязано иметь бракеражный журнал установленной формы. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у повара-бригадира.

1.9. Записи в бракеражном журнале заверяются подписями повара-бригадира, представителя администрации Учреждения, медицинского работника. Ответственность за ведение бракеражного журнала несет медицинский работник.

1.10. Члены бракеражной комиссии при обнаружении нарушений составляют акт проверки в двух экземплярах. Один экземпляр направляется в ООО «Кулинар», второй экземпляр остается в Учреждении.

1.11. Все нарушения технологии приготовления пищи обсуждается с работниками кухни в ходе проведения бракеража.

1.12. Лица, допустившие нарушения норм закладки продуктов, нарушения технологии, брак в приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к ответственности в соответствии с законодательством РФ.