

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И  
МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ  
(КОРРЕКЦИОННАЯ) ШКОЛА – ИНТЕРНАТ Г.ТИХОРЕЦКА**

**ПРИКАЗ**

от 31.08.2022

№ 293

г. Тихорецк

**О создании бракеражной комиссии на 2022-2023 учебный год**

В целях осуществления контроля за правильной организацией питания обучающихся воспитанников, оценки органолептических свойств приготовленной пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в ГКОУ школе - интернате г. Тихорецка п р и к а з ы в а ю:

1. Создать бракеражную комиссию в составе:

Председатель комиссии: Хаит Л.А., старшая медицинская сестра.

Члены комиссии:

Колесникова И.П., заместитель директора по ВР,

Басырова Е.П., повар,

Дымова С.В., повар,

Екименко М.С., воспитатель,

Марушан Т.С., воспитатель,

Золина О.В., воспитатель.

2. Работа бракеражной комиссии регламентируется Положением о бракеражной комиссии школы-интерната г.Тихорецка (приложение №1).

3. Членам комиссии продолжать ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи, в соответствии с графиком работы ответственных за бракераж готовой продукции (приложение №2).

4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

5. Приказ вступает в силу со дня его подписания.

Директор



С.В.Тесленко

С приказом ознакомлены:

Л.А. Хаит 

И.П. Колесникова 

Е.П. Басырова 

С.В. Дымова 

М.С. Екименко 

О.В. Золина 

Т.С. Марушан  -

Приложение №1  
К приказу № 193 от 31.08.2022

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГКОУ школы-интерната  
г. Тихорецка



С.В.Тесленко

## ПОЛОЖЕНИЕ

### о бракеражной комиссии в ГКОУ школе-интернате г. Тихорецка

#### I. Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано в целях контроля за соблюдением технологии и качеством приготовления пищи, соблюдения технологии, выполнения санитарно-гигиенических требований. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы-интерната на начало учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденным Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32, 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».

#### II. Основные задачи

- 2.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
- 2.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.
- 2.3. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- 2.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

#### III. Содержание и формы работы

- 3.1. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.
- 3.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

3.3. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 20 минут до начала раздачи готовой пищи.

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

3.5 Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

- **Оценка «отлично»** дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

- **Оценка «хорошо»** дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

- **Оценка «удовлетворительно»** дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

- **Оценка «неудовлетворительно»** дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия.

Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью **«К раздаче не допускаю»**, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

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

3.8. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

#### **IV. Управление и структура**

4.1. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации образовательного учреждения.

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

#### **V. Документация бракеражной комиссии**

5.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

5.2. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

5.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью учреждения.

5.4. Хранится бракеражный журнал на пищеблоке.

Приложение № 2  
к приказу от 31.08.22 № 293



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГКОУ школы-интерната  
г. Тихорецка  
С. В. Тесленко

### График работы ответственных за бракераж готовой продукции

	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница	Суббота	Воскресенье
<b>Завтрак 1</b>	Хаит Л.А. Басырова Е.П. Дымова С.В.	Марушан Т.С. Басырова Е.П. Дымова С.В.	Колесникова И.П. Басырова Е.П. Дымова С.В.				
<b>Завтрак 2</b>	Хаит Л.А. Басырова Е.П. Дымова С.В.	Марушан Т.С. Басырова Е.П. Дымова С.В.	Колесникова И.П. Басырова Е.П. Дымова С.В.				
<b>Обед</b>	Хаит Л.А. Басырова Е.П. Дымова С.В.	Марушан Т.С. Басырова Е.П. Дымова С.В.	Колесникова И.П. Басырова Е.П. Дымова С.В.				
<b>Полдник</b>	Хаит Л.А. Басырова Е.П. Дымова С.В.	Золина О.В. Басырова Е.П. Дымова С.В.	Екименко М.С. Басырова Е.П. Дымова С.В.				
<b>Ужин 1</b>	Хаит Л.А. Басырова Е.П. Дымова С.В.	Золина О.В. Басырова Е.П. Дымова С.В.	Екименко М.С. Басырова Е.П. Дымова С.В.				
<b>Ужин 2</b>	Хаит Л.А. Басырова Е.П. Дымова С.В.	Золина О.В. Басырова Е.П. Дымова С.В.	Екименко М.С. Басырова Е.П. Дымова С.В.				