

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ КАЛУЖСКОЙ ОБЛАСТИ
«СПОРТИВНАЯ ШКОЛА ОЛИМПЕЙСКОГО РЕЗЕРВА ПО
СПОРТИВНОЙ ГИМНАСТИКЕ ЛАРИСЫ ЛАТЫНИНОЙ»**



249038, Калужская область, г. Обнинск, Самсоновский проезд, 8-а, тел/факс (48439) 22-0-53,
mail: llatynina@list.ru. тел. 8(48439) 22-0-33, 8(910) 914-76-97, ИНН 4025077436, КПП 402501001

СОГЛАСОВАНО
на Заседании Совета школы
протокол № 1 от 29.08.2025 г



УТВЕРЖДАЮ

Зам.директора

Л.Латыниной»

Н.Н.Влох

приказ № 135 от 29.08.2025 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
В ГБОУ КО «СШОР Л. ЛАТЫНИНОЙ»**

г. Обнинск, 2025 г.

1. Общие положения

1.1. Положение о бракеражной комиссии (далее – бракеражная комиссия) разработано в целях усиления контроля за качеством питания в ГБОУ КО «СШОР Л.Латыниной».

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

Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записав бракеражном журнале готовой продукции.

При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

1.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью.

Хранится бракеражный журнал на кухне.

В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, члены бракеражной комиссии и повар, приготовивший продукцию.

1.4. Полномочия комиссии:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками столовой;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

2. Структура бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия и сроки ее полномочий утверждаются приказом директора перед началом учебного года.

2.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- представитель администрации,
- медицинская сестра,
- заведующий производством,

2.3. Контроль за работой бракеражной комиссии и своевременным ведением соответствующей документации осуществляет ответственный за организацию питания.

3. Содержание работы бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия 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.

3.2. Бракеражную пробу берут непосредственно из емкостей, в которых пища готовится. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы.

3.3. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке.

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

В бракеражном журнале указываются 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.

3.5. За качество пищи несут ответственность – директор школы, заведующий производством и повара, изготавливающие продукцию.

В случае выявленных нарушений, оформляется Акт, предоставляется директору для принятия дальнейших управленческих решений.