УТВЕРЖДЕНО
на педсовете МКОУ «Тормосиновская СШ»
протокол от 31.08.26 № 11

Введено в действие
приказом директора
МКОУ «Тормосиновская СШ»
от 31.08.2026 № ___
Директор МКОУ «Тормосиновская СШ»
_____ О.В. Попова
«___» _____20___г.

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

оздоровительного лагеря «Звёздочка» с дневным пребыванием детей на базе муниципального казённого общеобразовательного учреждения «Тормосиновская средняя школа» Чернышковского муниципального района Волгоградской области

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение определяет структуру, функции и состав бракеражной комиссии оздоровительного лагеря «Звёздочка» (далее Лагерь) с дневным пребыванием детей на базе МКОУ «Тормосиновская СШ», х. Тормосин Чернышковского района Волгоградской области, (далее - комиссия).

1.2. Комиссия создается с целью контроля качества питания воспитанников Лагеря, путем проведения бракеража, снятия пробы готовой продукции путём органолептических показателей - соответствие внешнего вида продукта и его вкусовых качеств.

1.3. В ходе работы комиссия руководствуется:

- настоящим положением;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 г. № 18 "Об утверждении санитарно- эпидемиологических правил;
- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Нормами СанПиН 2.3/2.4.4282-2б "Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022 года);
- Сборниками рецептур и технологическими картами;
- Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 года № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях».

1.4. Состав комиссии утверждается приказом директора учреждения.

1.5. Комиссия является коллегиальным органом, принимающим решение в рамках своей компетенции.

работник, работник пищеблока и представитель начальник лагеря.

2. Цели и задачи создания бракеражной комиссии

2.1. Целью создания комиссии являются: контроль качества питания воспитанников Лагеря.

2.2. Для достижения указанной цели, выполняются следующие задачи:

- Органолептический контроль продукции: внешний вид блюда, консистенция, запах, вкус:
- Внешний вид – ровность поверхности, цвет, форма изделия, правильность нарезки.
- Запах – ощущение, возникающее при возбуждении обонятельных рецепторов.

К готовым блюдам или полуфабрикатам приемлемы такие показатели как:

- Аромат – естественный привлекательный запах, свойственный исходному сырью.
- Букет – запах, формирующийся в процессе технологического процесса переработки продуктов.
- Консистенция - характеристика агрегатного состояния - твёрдая, жидкая, рассыпчатая;
- Степень однородности - творожистая, хлопьевидная, однородная; механические свойства - хрупкая, эластичная, упругая.
- Вкус - ощущения, возникающие при возбуждении вкусовых рецепторов.
- Качественный вид - сладкий, солёный, кислый, горький.
- Количественный вид – интенсивный, неинтенсивный.

3. Организация работы комиссии

3.1. Органолептическая проверка блюда проводится в хорошо освещённом помещении. Освещение должно быть естественное, так как при искусственном свете может исказиться окраска продукта. Также, в помещение, где проводится проверка, не должны проникать посторонние запахи, которые также могут повлиять на оценку качества блюда.

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Штучные или порционные изделия отбираются из разных противней.

3.2. Бракеражная комиссия в полном составе работает по утвержденному графику, в другое время бракераж готовой продукции может проводится комиссией в составе не менее 3-х человек с обязательным присутствием: работника пищеблока, медицинского работника, работника администрации.

Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

3.3. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

3.4. Результаты бракеража:

- Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносятся в «Журнал бракеража готовой продукции».

- Органолептическая оценка блюд производится комиссией согласно установленных правил (пункт 2.2. данного Положения).

- Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если блюдо соответствует органолептическим показателям, в случае не соответствия, устанавливается оценка «Пища к раздаче не допущена», такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

- 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.