

УТВЕРЖДАЮ  
И.о. директора ГБОУ школы № 440  
Приморского района Санкт-Петербурга  
имени П.В. Виттенбурга

Приложение №1 к приказу  
от 22.04.2025г. №32/01-О

З.В. Габай

«22» апреля 2025 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о деятельности бракеражной комиссии**  
**в Летнем городском оздоровительном лагере с дневным пребыванием детей**  
**«У залива» ГБОУ школы № 440 имени П. В.Виттенбурга**

**I. Общее положение**

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в Летнем городском оздоровительном лагере с дневным пребыванием детей «У залива» ГБОУ школа № 440 им. П.В.Виттенбурга.

1.2 Бракеражная комиссия создается приказом директора школы в период подготовки открытия Летнего городского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей «У залива» ГБОУ школа № 440 им. П.В.Виттенбурга.

**II. Основные задачи**

2.1. Предотвращение пищевых отравлений.

2.2. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.3. Обеспечение санитарии и гигиены в помещении школьной столовой;

2.4. Обеспечение столовой качественными продуктами питания с соответствующими сертификатами качества;

**III. Содержание и формы работы**

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе работает по утвержденному графику

3.2. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.

3.3. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на готовые блюда и кулинарные изделия.

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

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

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

3.7. В бракеражном журнале указывается дата, наименование блюда, номер партии и дается оценка доброкачественности каждого блюда.

3.8. Оценка «отлично» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи.

3.9. Оценка «хорошо» дается в том случае если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюд соответствует требованиям.

3.10. Оценка «удовлетворительно» дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены значительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено, не доварено и т. д.).

3.11. Оценка «неудовлетворительно» дается в том случае, если при приготовлении пищи грубо нарушались технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив каждой выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

3.12. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.

#### IV. Управление и структура

4.2. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: начальник лагеря, ответственный по питанию, работник лагеря.

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

#### V. Документация бракеражной комиссии

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

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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 440  
ПРИМОРСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА ИМЕНИ П.В. ВИТТЕНБУРГА,**  
Габай Зинаида Васильевна, ВРЕМЕННО ИСПОЛНЯЮЩИЙ ОБЯЗАННОСТИ  
ДИРЕКТОРА

22.04.25 11:56  
(MSK)

Сертификат F8A11539E16A7199CF5673DB0E4CF321