



УТВЕРЖДАЮ

Директор школы

Т.А.Мисевич

01.09.2026

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии государственного учреждения образования «Средняя школа №6 г.Мозыря»

- 1.К работе по бракеражу пищи в школьной столовой могут привлекаться члены администрации учреждения, представители профсоюзной организации, медицинский работник, педагоги (дежурный учитель).
- 2.Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями определенными нормативными документами к качеству сырья, готовых блюд, изделий и т.д.
- 3.Бракеражная комиссия осуществляет проверку каждой партии готовых блюд, изделий, полуфабрикатов до начала их реализации. Бракераж пищи проходит в присутствии изготовителя (повара, кондитера и т.д.)
- 4.Порционные блюда контролируются заведующим производством в течение рабочего дня.
- 5.При контроле качества готовой продукции бракеражная комиссия должна обращать внимание на соответствие холодной обработки сырья с учетом его вида, требованиям действующей нормативной документации, на соблюдение требований Сборника рецептур, технологических инструкций, технологических карт и т.д., правильности ведения технологического процесса (температуры, времени), последовательности тепловой обработки, закладки сырья.
- 6.После проверки качества готовых блюд (изделий) бракеражная комиссия проверяет правильность хранения пищи, отпуск и температуру готовых блюд.
- 7.Органолиптическую оценку каждой партии выпускаемой продукции определяют по внешнему виду пищи, цвету, запаху.

8.Школьная столовая обязана иметь бракеражный журнал установленной формы.

9.Записи в бракеражном журнале заверяются подписями всех членов бракеражной комиссии.

10.Ответственность за ведение бракеражного журнала несет председатель бракеражной комиссии.