

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 21»
г.Тверь, Петербургское шоссе, д.42

ПРИКАЗ

28 августа 2025 года

№ 162/04

**О создании бракеражной комиссии и об утверждении форм при осуществлении
бракеража готовой пищевой продукции**

С целью оценки качества блюд горячего питания

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить следующие формы (при осуществлении бракеража готовой пищевой продукции):

- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (1-4 классы) – Приложение №1;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (5-11 классы) – Приложение №2.

1.1. К настоящему приказу прилагаются:

- Инструкция по ведению «Журнала бракеража готовой пищевой продукции» (Приложение №3);
- Образец заполнения «Журнала бракеража готовой пищевой продукции».

2. Создать бракеражную комиссию в составе:

Основная школа

Начальная школа

Председатель комиссии:

Председатель комиссии:

Буфетчица – Давидова Е.Ю.

Буфетчица – Нестерова Ю.В.

Члены комиссии:

Члены комиссии:

Ответственный за питание –
Афонина Е.С.

Ответственный за питание –
Голубева Л.П.

Дежурный администратор согласно
графику.

Дежурный администратор согласно
графику.

Представитель от родительского
комитета

Представитель от родительского
комитета

3. Комиссия обязана:

3.1. снимать пробу непосредственно из ёмкости, в которой пища доставляется в МОУ СОШ № 21;

3.2. регистрировать результат бракеража в журнале бракеража готовой кулинарной продукции;

3.3. контролировать выход порционных блюд, который должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню-раскладке.

4. Комиссия создана на 2025-2026 учебный год.

5. Работа бракеражной комиссии регламентируется положением о бракеражной комиссии
МОУ СОШ № 21.

6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор МОУ СОШ № 21



С.П. Сорокин

Образец заполнения «Журнала бракеража готовой пищевой продукции»

Дата и час изготовления блюда	Время приема готовой пищевой продукции	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд. Результаты взвешивания порционных блюд.	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
07.06.2022 8.30	8.40	Каша рисовая на молоке	Отлично, соответствует	Разрешено	Подпись Подпись Подпись	
07.06.2022 8.10	8.15	Чай с молоком с сахаром	Неудовлетворительно, не соответствует	Не разрешено	Подпись Подпись Подпись	Молоко «свернулось»
07.06.2022 8.30	8.40	Чай с молоком с сахаром	Отлично, соответствует	Разрешено (приготовле на новая партия)	Подпись Подпись Подпись	
07.06.2022 8.30	8.40	Яблоки	Доброкачественные, соответствует	Разрешено	Подпись Подпись Подпись	
07.06.2022 8.30	8.40	Ветчина	Доброкачественная, соответствует	Разрешено	Подпись Подпись Подпись	
07.06.2022 8.30	8.40	Батоны нарезные	Доброкачественный, соответствует	Разрешено	Подпись Подпись Подпись	
07.06.2022 11.30	11.40	Говядина тушеная с черносливом	Хорошо (неравномерная форма нарезки мяса), соответствует	Разрешено	Подпись Подпись Подпись	

Инструкция по ведению «Журнала бракеража готовой пищевой продукции»

Журнал заполняется бракеражной комиссией после снятия пробы и оценки качества готовых блюд. В графах журнала указываются следующие сведения:

графа 1 «Дата и час изготовления блюда» - время окончания технологического процесса приготовления блюда;

графа 2 «Время приема готовой продукции - фактическое время поступления готовой продукции в школу»;

графа 3 «Наименование готового блюда» - полное наименование блюда в соответствии с меню текущего дня;

графа 4 «Результаты органолептической оценки качества готовых блюд. Результаты взвешивания порционных блюд» - результаты оценки: готовых блюд - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»; продукции промышленного производства - «доброкачественная» или «недоброкачественная». Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету, запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре. Оценка «хорошо» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют один незначительный дефект (недосолен, не однородная консистенция). Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарий, но пригодны для продажи без переработки. Оценка «неудовлетворительно» (брак) дается изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки несоответствия рецептуре блюда. Блюда с оценкой «неудовлетворительно» (брак) не допускаются для питания детей. Если готовому блюду присваивается оценка «хорошо» и «удовлетворительно», то выявленные дефекты необходимо указывать в скобках, рядом с оценкой. Результаты взвешивания порционных блюд - указывается соответствие веса (объема) готовой продукции (порций) утвержденному меню на текущую дату.

В графе 5 «Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия» ставится отметка «Разрешено», «Разрешено после устранения недостатков» или «Не разрешено».

В графе 6 «Подписи членов бракеражной комиссии» проставляются подписи не менее трех членов бракеражной комиссии.

В графе 7 «Примечание» - указываются замечания к полученной готовой продукции (выявленные дефекты), в том числе в целях оперативного устранения недостатков, ведения (при наличии) претензионной работы.