

## **Бракеражная комиссия по питанию**

С целью организации рационального питания в школе организуется деятельность бракеражной комиссии — особого органа контроля, обеспечивающего соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче блюд в школьной столовой.

**Бракеражная комиссия** создается на основании приказа директора школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы. Состав комиссии не менее трех человек.

**Комиссия в своей деятельности руководствуется** требованиями Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования" приказа Министра здравоохранения РК от 28.08.2020 № ҚР ДСМ-98/2020. Глава 7. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям питания на объектах

Проверке качества подлежат все сырые продукты, которые поступают на предприятие (проверяются целостность упаковки, сроки хранения и реализации продуктов, условия хранения) и готовые блюда, предназначенные для реализации в столовой образовательного учреждения;

Бракеражная комиссия проверяет все готовые блюда до их подачи на стол;

Членам бракеражной комиссии необходимо стабильно контролировать абсолютно все этапы приготовления блюд, условия хранения продуктов.

После проведения бракеража выводы комиссии о качестве блюд и товаров фиксируются в специальном бракеражном журнале, а члены комиссии подтверждают принятое решение своими подписями. В журнале оценивается пригодность не всего меню, а каждого блюда отдельно. Хранится данная документация либо у медицинского работника, либо у повара. Все члены комиссии несут персональную ответственность за обеспечение качественным питанием учащихся.

### **Бракеражная комиссия проверяет:**

1. Условия хранения и срок годности сырых продуктов;
2. Правильность закладки продуктов во время приготовления пищи;
3. Наличие контрольного блюда;
4. Фактический выход одной порции каждого блюда;
5. Наличие суточной пробы;
6. Наличие меню, правильность его оформления, его соответствие готовой пище (документ должен быть обязательно подписан директором и заведующим производством предприятия; обязательно указание даты и количества питающихся; напротив названия блюда нужно указать выход продуктов);
7. Санитарное состояние пищеблока