

Муниципальное общеобразовательное бюджетное Учреждение Лицей № 6  
муниципального района Мелеузовский район Республики Башкортостан  
(МОБУ Лицей № 6 МР Мелеузовский район РБ)

Приложение

СОГЛАСОВАНО  
Педагогическим советом  
(протокол от 29.08.2020 № 01)  
СОГЛАСОВАНО  
Советом Лицея  
(протокол от 29.08.2020 № 01)

УТВЕРЖДЕНО  
приказом МОБУ Лицей №6  
от 01.09.2020 № 244

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о бракеражной комиссии**

**1. Общие положения**

1.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора в начале учебного года. В состав бракеражной комиссии входят не менее трёх человек: медицинский работник (при наличии, по согласованию), работник пищеблока (по согласованию) и представитель администрации МОБУ Лицей № 6. В состав бракеражной комиссии можно включать представителя родительской общественности, родителя обучающегося (с согласия и при наличии медицинской справки или медицинской книжки).

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением в целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках МОБУ Лицей № 6.

1.3. Бракеражная комиссия принимает участие в закладке продуктов при приготовлении блюд, осуществляет контрольное взвешивание, проверяет соответствие блюд для обучающихся утвержденному меню, осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.4. Выдача готовой продукции обучающимся проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

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

**2. Методика органолептической оценки пищи.**

2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

2.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.