

Принято
на педагогическом совете
МОУ СШ № 113
Протокол № 4
от «28» декабря 2021г.

Утверждаю
Директор МОУ СШ № 113

И.В.Каданцева
Приказ №14
от «10» января 2022г.

Положение о бракеражной комиссии МОУ СШ №113 1-21-1.18

I. Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в МОУ СШ №113. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется:

- Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20

II. Основные задачи

Основными задачами являются:

1. Предотвращение пищевых отравлений.
2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
4. Обеспечение Санитарии и гигиены на территории столовой (далее – столовой).
5. Оценка качества приготовляемых блюд и температуры горячих блюд при раздаче.

III. Содержание и формы работы

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы до начала раздачи готовой пищи.

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

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

3.4. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, время снятия бракеража, наименование готового блюда, результаты органолептической оценки качества готовых блюд, разрешение к реализации готового блюда, кулинарного изделия, результаты взвешивания порционных блюд, подписи членов бракеражной комиссии. Отметка дается на каждое блюдо отдельно («удовлетворительно» или «неудовлетворительно»).

3.5. Оценка «неудовлетворительно» дается в том случае, если в ходе приготовления пищи были допущены значительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено, недоварено и т.д.). Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной отметки.

IV. Управление и структура

4.1. Бракеражную комиссию возглавляет ответственный по питанию.

4.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- зав. производством;
- ответственный за организацию питания;
- медицинский работник;
- представитель школьной администрации (зам. директора по ВР) в отсутствие одного из членов бракеражной комиссии

4.3. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы в начале учебного года.

4.4. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

4.5. Выдача готовой продукции 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.

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

V. Ответственность

5.1. За качество пищи несут ответственность:

-заведующий производством и повара изготавливающие продукцию, медицинский работник, ответственный за организацию питания.

5.2. При нарушении технологии приготовления пищи, а так же в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков или возвращается по акту.

Исполнила: ответственный за организацию питания В.Ю. Голубева