

Принято
Педагогическим советом
Протокол №1 от 29.08.2019г

Утверждаю
Директор МОУ СОШ №4 г.Сердобска
О.Г.Проворнова
Приказ № 182 от 29.08.2019г



Положение

о бракеражной комиссии Муниципального общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы №4 г.Сердобска

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школьной столовой. Бракеражная комиссия создается приказом директора на начало учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется Постановлением Администрации Сердобского района Пензенской области СанПиН-2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях». Положением «О порядке организации питания учащихся МОУ СОШ №4 г.Сердобска государственным стандартом питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений.

2. Основные задачи.

- 2.1. Предотвращение пищевых отравлений,
- 2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи,
- 2.4. Организация полноценного питания.

3. Содержание и формы работы.

3.1. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом,
3.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствуются требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

3.3. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

3.4. Бракеражную пробу берут из общего когда, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

3.5. Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

3.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии или медицинским работником.

3.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

4. Управление и структура.

4.1. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и ответственный за организацию питания в школе.

4.2. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (Приложение №1).

5. Документация бракеражной комиссии.

5.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».

5.2. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

5.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью учреждения.