

ПРИНЯТО
педагогическим советом
МАОУ СОШ №35
им. А.А. Лучинского
пгт. Новомихайловский
протокол №1 от 31.08.2020г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
МАОУ СОШ №35
им. А.А. Лучинского
пгт. Новомихайловский
Л.Е. Янченко



ПОЛОЖЕНИЕ **о бракеражной комиссии в школе**

1. Общее положение

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

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН 4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»; СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях», сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением, Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007г. №54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях».

2. Управление и структура бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия создается приказом директора образовательного учреждения на учебный год.

В состав бракеражной комиссии входит два человека: представители администрации и педагогического коллектива образовательного учреждения.

Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (приложение).

3. Основные задачи бракеражной комиссии

- Предотвращение пищевых отравлений.
- Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- Организация полноценного питания.

4. Содержание и формы работы бракеражной комиссии

Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.

Бракераж готовой продукции проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

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

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

Оценка «к реализации разрешается» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «к реализации не допущено» 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.

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

Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

5. Обязанности бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия обязана:

- проводить бракераж готовой продукции;
- осуществлять контроль за работой столовой;
- проверять санитарное состояние пищеблока;
- контролировать наличие маркировки на посуде;
- контролировать выход готовой продукции;
- контролировать наличие суточных проб;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поступающей продукции;
- контролировать разнообразие блюд и соблюдение циклического меню;
- проверять соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации;
- следить за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока.

6. Документация бракеражной комиссии

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

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, вес готового блюда.

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

Хранится бракеражный журнал на пищеблоке.