

Муниципальное общеобразовательное
учреждение «Средняя школа № 40
Дзержинского района Волгограда»

ПРИНЯТО

на педагогическом совете

МОУ СШ № 40

Протокол от 26.02.2021 г. № 7

ВВЕДЕНО В ДЕЙСТВИЕ

приказом директора МОУ СШ № 40

от 02.03.2021 г. № 79/1

Директор МОУ СШ № 40

Д.И. Свиридова

02.03.2021 г.

Председатель  Д.И. Свиридова

ПОЛОЖЕНИЕ

02 марта 2021 г. № 01-32-22

Волгоград

о бракеражной комиссии

1. Общие положения

- 1.1 Бракеражная комиссия школы создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.
- 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.

2. Основные задачи

Основными задачами являются:

- 2.1. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.4. Обеспечение санитарии и гигиены на территории столовой –доготовочной (далее – столовой).
- 2.5. Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.
- 2.6. Оценка качества приготовляемых блюд и температуры горячих блюд при раздаче.

3. 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 (Приложение 1).
- 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 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.

3.6. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.

4. Управление и структура.

4.1. Бракеражную комиссию возглавляет ответственный за организацию питания.

4.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- медицинский работник;

- заведующий производством столовой школы;

- ответственный за организацию питания, назначенный приказом директора школы.

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

4.4. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачеством 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.

5. Ответственность

5.1. За качество пищи несут ответственность:

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

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

Составитель: заместитель директора по ВР



Колесникова Н.В.

Журнал бракеража готовой пищевой продукции.

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание