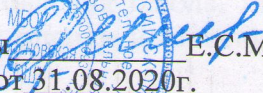


Принято
на педагогическом совете МБОУ
«Подсосновская СОШ» протокол № 2
от 31.08.2020 г.

Утверждаю:
Директор школы  Е.С.Миленко
Приказ № 121 от 31.08.2020г.



ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии в школе

1. Общее положение

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

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНом 2.4.5.2409-08, СанПиН -2.4.1.2660-10, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением, Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г. №54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях».

2. Основные задачи

- 2.1. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.5. 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 руководствоваться 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 котла, 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 (по согласованию), представитель родительской общественности, работник пищеблока и представитель администрации образовательного учреждения.
- 4.2. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (приложение).

5. Документация бракеражной комиссии

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

5.4. Хранится бракеражный журнал у заведующего пищеблоком.

4. Бракеражная комиссия в школе

1. Общие положения

1.1. Настоящий Положением разработан в целях обеспечения контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на основе Положения.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНом 2.4.5.2-09-04, СанПиН 2.4.1.360-10, «Общие нормы санитарно-гигиенических условий питания в образовательных учреждениях», приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 февраля 2007 г. № 44 «О мерах по обеспечению санитарно-эпидемиологического надзора за органами исполнительной власти в области образования».

2. Основные задачи

2.1. Предотвращение ошибок при приготовлении пищи.

2.2. Предотвращение заболеваний желудочно-кишечного тракта.

2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.4. Организация пищевого питания.

3. Составление и формы работы

3.1. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.

3.2. Бракерские пробы проводятся до начала подачи пищи на стол в виде пробной порции. При проведении бракеража руководствуются требованиями на полноту, качество, готовность блюда и кулинарные навыки.

3.3. Система бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до подачи готовой пищи.

3.4. Бракеражную пробу берут из общего блюда. Бракеражная проба должна быть взята в виде порции.

3.5. Оценка «Плюс» и «минус» делается в том случае, когда при подаче нарушена технология приготовления пищи, а именно: при подаче не соответствует рецептуре. Система «Плюс» и «минус» не допущена, даже в том случае, если при приготовлении пищи нарушена технология приготовления пищи, что повлияло на вкус, запах, внешний вид и внешний вид. Такие блюда снимаются с реализации, в материальную учетную систему ответственности за приготовление данного блюда.

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

3.7. Бракеражная комиссия проверяет качество готовых проб.

4. Утверждение и структура

4.1. В составе бракеражной комиссии школы не менее трех человек (председатель комиссии, представитель администрации образовательного учреждения).

4.2. Для проведения бракеражной пробы пищи должны быть обеспечены все необходимые средства для проведения проб (пробирки).

3. Документация бракеражной комиссии