

Введено в действие
приказом № 102 от 28.08.2015

МОУ СШ № 84

директор МОУ СШ № 84

С.В. Деточенко

Утверждено:

на педагогическом совете

протокол № 1 от 28.08.2015

ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя школа № 84 Центрального района Волгограда»

1. Общие положения

- 1.1 Бракеражная комиссия МОУ СШ № 84 создана в целях усиления контроля качеством приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.
- 1.2 Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНом 2.4.5 2409-08 14.11 и его приложений.

2. Основные задачи.

Основными задачами являются:

- 2.1. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.3. Обеспечение санитарии и гигиены на территории столовой.
- 2.4. Оценка качества приготовляемых блюд и температуры горячих блюд при раздаче.
- 2.5. Обеспечение пищеблока качественными продуктами питания соответствующими сертификатами качества
- 2.6. Расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания..

3. Управление и структура.

- 3.1 Председателем бракеражной комиссии является заместитель директора школы.
- 3.2 Членами бракеражной комиссии могут быть
 - медицинские работники (по согласованию);
 - ответственные за организацию питания;
 - работник организации (предприятия), предоставляющей питание (по согласованию).
- 3.3 Бракеражная комиссия создается приказом директора образовательной организации в начале учебного года.
- 3.4 Бракеражная комиссия осуществляет контроль доброкачественности готовой продукции, которая проводится органолептическим методом.
- 3.5 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, Ане рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и т.д.
- 3.6 Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

4. Содержание и формы работы.

- 4.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 4.2. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- 4.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца.
- 4.4. В бракеражном журнале указывается дата, наименование блюда, номер партии и дается оценка доброкачественной пищи. Оценка дается на каждое блюдо отдельно («удовлетворительно» или «неудовлетворительно»).
- 4.5. Оценка «неудовлетворительно» дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены значительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено, недоварено и т.д.).
Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю» или «К раздаче допускаю».
- 4.4. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.
- 4.5. при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков или возвращается по акту.

5. Контроль

- 5.1. Контроль работы бракеражной комиссии осуществляет директор образовательной организации.