
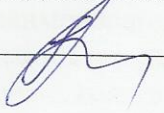


муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 83
Центрального района Волгограда»

Введено в действие приказом
директора МОУ СШ № 83
от «04» марта 2015 г. № 64
 А.В. Добрынина

Утверждено на Совете МОУ СШ № 83
протокол № 5 от 03 марта 20 15 г.
Председатель Совета МОУ СОШ № 83
 Э. Л. Костяева

**Положение
о бракеражной комиссии**

1. Общие положения

- 1.1 Бракеражная комиссия МОУ СШ №83 создана в целях усиления контроля за качеством приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.
- 1.2 Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНом.

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
 - медицинский работник;
 - ответственный за организацию питания;
 - дежурный администратор.
- 3.3. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы в начале учебного года.
- 3.4. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который 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, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.
- 3.6. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены методикой проведения данного анализа.

4. Содержание и формы работы.

4.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 10 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 доброкачественности пищи. Оценка дается на каждое блюдо отдельно.

4.5. 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 оценки под записью «К раздаче не допускаю» или «К раздаче допускаю».

4.6. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб (согласно СанПиН 2.4.5. 2409-08 пункт 14.11 и его приложений).

4.7. 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

Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет директор МОУ СШ № 83.

Журнал бракеража готовой продукции.

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов комиссии	Примечание