


ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии

<p>Принято на заседании педагогического совета протокол от 29.08.2018 № 1</p>
<p>Согласовано на заседании ПК ППО протокол от 05.09.2018 № 2 председатель ПК ППО  О.Г. Кондрашова</p> 
<p>Согласовано на заседании Совета Лицея протокол от 07.09.2018 № 1 председатель Совета МОУ Лицея №3  Д.Е. Орехов</p>
<p>Утверждаю Директор МОУ Лицея № 3  М.Н. Романова Введено в действие приказом от 07.09.2018 № 340</p> 

1. Общие положения

Бракеражная комиссия муниципального общеобразовательного учреждения «Лицей № 3 Тракторозаводского района Волгограда» (далее МОУ Лицей №3) создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-эпидемиологических требований к организации питания 1.1. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН 2.4.25.2821-10 от 20.12.10

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 пищеблока качественными продуктами питания с соответствующими сертификатами качества.

3. Содержание и формы работы

- 3.1. Бракеражная комиссия ежедневно проводит бракераж качества продуктов питания за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 3.2. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- 3.3. Результаты бракеражных проб заносятся в журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов и в журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
- 3.4. В бракеражном журнале указывается дата, наименование блюда, номер партии и дается оценка доброкачественной пищи. Оценка дается на каждое блюдо отдельно.
- 3.5. Запись «РАЗРЕШЕНО» делается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи.
- 3.6. Запись «ЗАПРЕЩЕНО» делается в том случае, если при приготовлении пищи грубо 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. Запись подтверждается подписью зав. производством и ответственным за питание.
- 3.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.

4. Управление и структура

- 4.1. Бракеражную комиссию возглавляет заместитель директора, назначенный приказом директора МОУ Лицея №3.
- 4.2. В состав бракеражной комиссии входит:
 - заместитель директора МОУ Лицея № 3;
 - медсестра (если имеется) - по согласованию;
 - зав. производством - по согласованию.