

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 10 Центрального района Волгограда»

Введено в действие приказом
От 29.12.2018 г. № 398
Директор МОУ СШ №10
_____/Д.Н. Бесов
«29» декабря 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МОУ СШ №10
_____/Д.Н. Бесов
«28» декабря 2018 г.

СОГЛАСОВАНО:
на Совете МОУ СШ №10
протокол от 28.12.2018 г. № 4
Председатель Совета МОУ СШ №10
_____/А.А. Пахарев
«28» декабря 2018 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии**

1. Общие положения.

- 1.1. Бракеражная комиссия МОУ СШ №10 создана в целях усиления контроля за качеством приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНом 2.4.5.2409-08, СанПиНом 2.4.2.2821-10.

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 буфета-раздаточной.
- 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. Председатель бракеражной комиссии является заместителем директора школы.
- 3.2. Членами бракеражной комиссии могут быть:
 - медицинский работник (по согласованию);
 - ответственные за организацию питания;
 - работник организации, предприятия предоставляющие питание (по согласованию).
- 3.3. Бракеражная комиссия создается приказом директора МОУ СШ №10 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 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 («удовлетворительно» или «неудовлетворительно»).
- 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 №10.