Добрынина Алевтина Викторовна

Подписано цифровой подписью: Добрынина Алевтина Викторовна
Дата: 2023.10.23 17:01:42 +04'00'

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

Введено в действие приказом
директора МОУ СШ № 83
от «31» 08 2020 г. № 199
_____ А.В. Добрынина

Утверждено на Совете МОУ СШ № 83
протокол №25 от 31 августа 2020 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 руководствуются 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 ассортиментного 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;
- заместитель директора по воспитательной работе;
- представитель оператора, предоставляющего питание, согласно заключенному контракту (договору);
- 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.

Приложение № 1

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