

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ ОТДЕЛЬНЫХ
ПРЕДМЕТОВ № 44 ЦЕНТРАЛЬНОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»



Введено в действие приказом
директора МОУ СШ № 44
от «31» августа 2024г
№ 175

 Комисарова И.В.

Утверждено на
на заседании Совета МОУ СШ № 44
протокол от «29» 08 2024г. № 1

Положение

о бракеражной комиссии

1. Общие положения

- 1.1 Бракеражная комиссия ОО создана в целях контроля за качеством приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.
- 1.2 Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН.

2. Основные задачи

Основными задачами являются:

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

3. Содержание и формы работы.

- 3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы 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 бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца (Приложение 1)
- 3.4. В бракеражном журнале указывается дата, наименование блюда, номер партии и дается оценка доброкачественности пищи. Оценка дается на каждое блюдо отдельно («удовлетворительно» или «неудовлетворительно»).

3.5. 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».

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

4. Управление и структура.

4.1. Бракеражную комиссию возглавляет заместитель директора по ВР.

4.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- медицинский работник;
- зав. производством.
- заместитель директора по ВР;
- ответственный за организацию питания;

4.3. Бракеражная комиссия создается приказом директора ОО в начале учебного года.

4.4. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачеством готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

4.5. 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.

4.6. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены методикой проведения данного анализа.

5. Ответственность

5.1. За качество пищи несут ответственность: заместитель директора по ВР, ответственный за организацию питания, заведующий производством и повара, изготавливающие продукцию.

5.2. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков или возвращается по акту.

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