

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 102
Дзержинского района Волгограда»

Введено в действие
приказом директора школы
от 30.03.2021г. № 94
_____ Л.И.Лещенко
«30» марта 2021г.

ПОЛОЖЕНИЕ
«30» марта 2021 г. № 01-02-32
г. Волгоград

о бракеражной комиссии МОУ СШ № 102

1. Общие положения.

Бракеражная комиссия МОУ СШ № 102 создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется:

- Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20.

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 санитарии и гигиены на территории столовой - доготовочной школы (далее столовой).
- 2.5. Расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания.
- 2.6. Контроль обеспечения пищеблока качественными продуктами питания соответствующими сертификатами качества.
- 2.7. 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 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.
- 3.4. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, время снятия бракеража, наименование готового блюда, результаты органолептической оценки качества готовых блюд, разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия, результаты взвешивания порционных блюд, подписи членов бракеражной комиссии. Отметка 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 технологии приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств (недосолено, пересолено, недоварено и т.д.) и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной отметки «К раздаче не допускаю».

3.6. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.

4. Управление и структура.

4.1. Бракеражную комиссию возглавляет директор школы или заместитель директора по УВР, ответственный за питание в школе, начальник пришкольного лагеря (в каникулярный период).

4.2. В состав бракеражной комиссии входят:

-директор школы или заместитель директора по УВР, ответственный за организацию питания в школе;

-фельдшер (по согласованию);

-заведующая столовой (по согласованию);

-начальник пришкольного лагеря (в каникулярный период).

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

4.4. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью 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 с методикой проведения данного анализа.

5. Ответственность

5.1. За качество пищи несут ответственность:

директор или заместитель директора, 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.

Заместитель директора по УВР

С.П.Алексеева

Принято на педагогическом совете МОУ СШ № 102 протокол от 30.03.2021г. №8