

Муниципальное образовательное учреждение
СОШ № 83
Центрального района г. Волгограда

Введено в действие приказом
и.о. директора МОУ СОШ №83
от 19 ноября 2009г. № 412

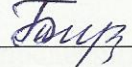


А.В. Добрынина

19 ноября 2009г.

Утверждено на Совете МОУ СОШ №83
протокол № 5 от 16 ноября 2009 г.

Председатель Совета МОУ СОШ № 83

 Т.А. Бирюкова
16 ноября 2009г.

Положение

«16» ноября 2009г. №49
г. Волгоград

о бракеражной комиссии

1. Общие положения

- 1.1 Бракеражная комиссия МОУ СОШ №83 создана в целях усиления контроля за качеством приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.
- 1.2 Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется 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;
 - ответственный за организацию питания;
 - 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 руководитель МОУ СОШ №83.