

Принято
Педагогическим советом школы
Протокол № 4 от 28.04.2023

Утверждено
Директор школы

О.А. Гордеева
от 25.05.2023 г. № 36

Положение
о бракеражной комиссии
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Сорочелоговская средняя общеобразовательная школа»

I. Общее положение.

- 1.1. Настоящее положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН 2.4.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях», технологическими картами, данным Положением.

II. Управление и структура бракеражной комиссии.

- 2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора образовательного учреждения сроком на учебный год.
- 2.2. В состав бракеражной комиссии входят 3 человека: представитель администрации, завхоз, повар.
- 2.3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (приложение).

III. Основные задачи бракеражной комиссии.

- 3.1. Предотвращение пищевых отравлений.
- 3.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 3.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 3.4. Организация полноценного питания.

IV. Содержание и формы работы бракеражной комиссии.

- 4.1. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.
- 4.2. Бракераж готовой продукции проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.
- 4.3. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 4.4. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- 3.5. Оценка «к реализации разрешается» дается в том случае, если не была нарушена

технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «к реализации не допущено» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

3.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии.

3.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

V. Обязанности бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия обязана:

- проводить бракераж готовой продукции;
- осуществлять контроль за работой столовой;
- проверять санитарное состояние пищеблока;
- контролировать наличие маркировки на посуде;
- контролировать выход готовой продукции;
- контролировать наличие суточных проб;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поступающей продукции;
- контролировать разнообразие блюд и соблюдение цикличного меню;
- проверять соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации;
- следить за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока.

VI. Документация бракеражной комиссии.

5.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

5.2. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда; время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

5.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью учреждения.

5.4. Хранится бракеражный журнал на пищеблоке.