

Рассмотрено
на педагогическом совете.
Протокол № 4
от «25» января 2021 г.



Утверждаю
Директор МОУ Куандинская СОШ № 4
Белоусова С.В.
Приказ № 78/д от «27» января 2021 г.

Положение о бракеражной комиссии при организации общественного питания

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утверждёнными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 23.07.2008г. № 45.

1.2. Бракеражная комиссия создана в целях контроля над качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно – гигиенических требования.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется Санитарными нормами для общеобразовательных школ, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

1.4. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации школы - интерната.

2. Основные задачи

2.1. Основными задачами являются:

- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно – кишечных заболеваний;
- контроль над соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены в помещении школьной столовой;
- обеспечение столовой качественными продуктами питания с соответствующими сертификатами качества;
- расширение ассортимента блюд, организация полноценного питания.

3. Содержание работы бракеражной комиссии

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 тщательно

перемешав пищу в котле.

3.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца.

3.4. В бракеражном журнале указывается дата, наименование блюда, номер партии и дается оценка доброкачественности каждого блюда:

- оценка «отлично» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи;

- оценка «хорошо» дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюд соответствует требованиям;

- оценка «удовлетворительно» дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены значительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено, недоварено и т. д.);

- оценка «неудовлетворительно» дается в том случае, если при приготовлении пищи грубо 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.

Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив каждой выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

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

3.6. Рекомендуемая форма журнала 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	Примечания