

Утверждено

Приказ по ГБОУ СОШ № 172 № 216 а от 04.09.2024.

И. о. директора _____ Сохина Г.К

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии в ГБОУ СОШ №172

1. Общее положение

- 1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора на начало учебного года.
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПином 2.4.3648-20, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением, приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27.02.2007 г № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях».

2. Основные задачи

- 2.1. Предотвращение пищевых отравлений
- 2.2. Предотвращение желудочно-кишечных отравлений
- 2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления блюд
- 2.4. Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.

3. Содержание и формы работы

- 3.1. Бракеражная комиссия в полном составе работает по утвержденному графику, в другое время бракераж готовой продукции проводится медицинской сестрой учреждения.
- 3.2. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.
- 3.3. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.
- 3.4. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

- 3.5. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- 3.6. Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» 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.
- 3.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии или медицинской сестрой.
- 3.8. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

4. Управление и структура

- 4.1. Работник, работник пищеблока и представитель администрации образовательного учреждения.
- 4.2. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (Приложение).

5. Документация бракеражной комиссии

- 5.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции» и «Журнал бракеража сырой продукции».
- 5.2. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степень готовности блюда, разрешение к его реализации.
- 5.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится журнал у заведующего производством