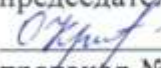


Рекомендовано к утверждению
решение педагогического совета
№3 от 6 ноября 2020 года

Утверждаю
Директор школы

И.В.Ищенко
приказ №434 от 9 ноября 2020 года

Согласовано
председатель Управляющего Совета
 О.Е.Крюкова
протокол №11
6 ноября 2020 года

Положение о бракеражной комиссии

1. 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.
2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПин 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020 года «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; СанПин 2.4.3648 – 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением.
3. Управление и структура бракеражной комиссии
 - 3.1 Бракеражная комиссия создается приказом директора общеобразовательного учреждения на учебный год.
 - 3.2 В состав бракеражной комиссии входят пять человек: медицинский работник, ответственный за организацию питания, старший повар, представители администрации и педагогического коллектива образовательного учреждения.
4. Основные задачи бракеражной комиссии
 - 4.1 Предотвращение пищевых отравлений.
 - 4.2 Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
 - 4.3 Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
 - 4.4 Организация полноценного питания.
5. Содержание и формы работы бракеражной комиссии
 - 5.1 Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.
 - 5.2 Бракераж готовой продукции проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракера руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

5.3 Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

5.4 Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

5.5 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 допущения» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюда снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

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

5.7 Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

6. Обязанности бракеражной комиссии.

6.1 Бракеражная комиссия обязана:

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

6. Документация бракеражной комиссии

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

6.2 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.

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

6.4 Хранится бракеражный журнал на пищеблоке.