

УТВЕРЖДЕНО:

приказом МБОУ «Рыбинская
средняя общеобразовательная
школа» от 31.08.2020 № 102
директор школы:

И.Н. Хох



ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии в муниципальном бюджетном
общеобразовательном учреждении «Рыбинская средняя
общеобразовательная школа» (в новой редакции)

I. Общие положения

- 1.1. Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНом 2.4.5.2409-08, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением.

II. Основные задачи

- 2.1. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.4. Обеспечение санитарии и гигиены на предприятии питания.
- 2.5. Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.
- 2.6. Обеспечение пищеблока качественными продуктами питания с соответствующими на них сертификатами качества.

III. Содержание и формы работы

- 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 перемешав тщательно пищу в котле.
- 3.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с методикой органолептической оценки пищи.
- 3.4. 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.

- 3.5. 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.
- 3.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов комиссии.
- 3.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.

IV. Управление и структура

- 4.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора образовательного учреждения на начало учебного года.
- 4.2. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: материально-ответственное лицо (повар), учитель, председатель профсоюзного комитета школы.
- 4.3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.