

ПРИНЯТО

на педагогическом совете

МБОУ «БСОШ №1»»

Протокол № 9

от 20.08.2014 г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом № 95 от 20.08.2014 г.

Директор МБОУ «БСОШ №1»

Е.Н. Салтыкова



Положение о бракеражной комиссии в МБОУ «БСОШ №1

1. Общие положения

Настоящее положение разработано в целях соблюдения норм и правил по организации питания школьников, соблюдения требований САНПИНА к организации питания в детских учреждениях.

Бракеражная комиссия назначается приказом директора школы на учебный год.

Назначение бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой столовой.

В состав бракеражной комиссии входят представители администрации, столовой, организующей питание на базе школы, медицинский работник

Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее трёх человек.

При назначении комиссии соблюдается принцип ежегодного обновления ее состава.

2. Обязанности бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия должна:

1. способствовать обеспечению качественным питанием учащихся школы;
2. осуществлять контроль за работой столовой:
 - проверять санитарное состояние пищеблока,
 - контролировать наличие маркировки на посуде,
 - проверять выход продукции,
 - контролировать наличие суточной пробы,
 - проверять соответствие процесса приготовления пищи техническим картам,
 - проверять качество поступающей продукции,
 - контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню,
 - проверять соблюдение правил хранения продуктов питания

3. Бракераж пищи

3.1. Все блюда, изготавливаемые в столовой школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

3.2. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит старший повар столовой.

3.3. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала её реализации. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию

3.4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью; хранится в столовой у члена бракеражной комиссии.

3.5. За качество пищи несут санитарную ответственность работники столовой.

3.6. Оценка качества блюд производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям

- «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

Оценка «отлично» ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «хорошо» ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведён до нужного цвета и др.).

Оценка «удовлетворительно» ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» (брак) даётся изделиям, имеющим следующие недостатки:

посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

3.7. Оценки качества блюд заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями членов бракеражной комиссии.

Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная медицинским работником, обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, акт доводится до директора школы

3.8. Для определения правильности всех штучных готовых полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

4. Права бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия имеет право:

4.1. в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;

4.2. контролировать наличие маркировки на посуде;

4.3. проверять выход продукции;

4.4. контролировать наличие суточной пробы;

4.5. проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;

4.6. проверять качество поступающей продукции;

4.7. контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;

4.8. проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;

4.9. вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.