

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 82 Дзержинского района Волгограда»**

Введено в действие
приказом директора школы
от 11.01.2021 № 5

УТВЕРЖДЕНО
на заседании педагогического совета
протокол № 5 от 11.01 2021 г.

Директор МОУ СШ № 82
М.О.Н. Чирскова
« 11 » января 2021 года

РАССМОТРЕНО
с учетом мнения совета школы
протокол № 4 от 11.01 2021 г.

Положение

« 11 » января 2021 года № 01-28-09
г. Волгоград

о бракеражной комиссии

1. Общие положения

- 1.1 Бракеражная комиссия школы 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:
- Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
 - Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
 - Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20.

2. Основные задачи

Основными задачами являются:

- 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 территории столовой –доготовочной (далее – столовой).
- 2.5. Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.
- 2.6. Оценка качества приготовляемых блюд и температуры горячих блюд при раздаче.

3. Содержание и формы работы.

- 3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы 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 (Приложение 1)

3.4. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, время снятия бракеража, наименование готового блюда, результаты органолептической оценки качества готовых блюд, разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия, результаты взвешивания порционных блюд, подписи членов бракеражной комиссии. Отметка дается на каждое блюдо отдельно («удовлетворительно» или «неудовлетворительно»)

3.5. Оценка «неудовлетворительно» дается в том случае, если в ходе приготовления пищи были допущены значительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено, недоварено и т.д.). Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной отметки.

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

4. Управление и структура.

4.1. Бракеражную комиссию возглавляет заместитель директора.

4.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- медицинский работник;
- зав. производством.
- заместитель директора

4.3. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы в начале учебного года.

4.4. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

4.5. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

4.6. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены методикой проведения данного анализа.

5. Ответственность

5.1. За качество пищи несут ответственность:

заместитель директора, ответственный за организацию питания, заведующий производством и повара, изготавливающие продукцию.

5.2. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков или возвращается по акту.

Разработала
Ответственный по питанию
Мезина М.А.

Журнал бракеража готовой пищевой продукции.

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание