

«Принято»
Общее собрание работников
МОУ Тимирязевской СШ
Протокол №1 «19» августа 2021 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор МОУ Тимирязевской СШ
_____ В.Б.Селиванова
Приказ № 438 «27» августа 2021 г.

Положение о бракеражной комиссии МОУ Тимирязевская СШ

1. Общие положения.

1

Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами Сан-Пин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно эпидемиологические требования к

1

1

1

.

1

1

.

Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о работе по

2. Обязанности бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия должна:

2.1. способствовать обеспечению качественным питанием учащихся школы;

2.2. 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 и кулинарные изделия, 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 шеф-повар.

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; храниться бракеражный журнал у повара.

3.5. За качество пищи несут санитарную ответственность медсестра, повар столовой.

3.6. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий 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 блюда кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями (социального педагога, директора).

Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная врачом, осуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, акт доводится до руководства предприятия, осуществляющего организацию горячего питания в школе, и директора школы

3.8. Для определения правильности всех штучных готовых кулинарных изделий и 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.