

Принято на общем собрании трудового
коллектива
Протокол № 1 от 31.08.2016



ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии при организации горячего питания.

1. Общие положения.

1.1. Бракеражная комиссия МБУ «школа № 34» (далее Школа) создается в целях контроля за качеством приготовления пищи, облужения технологии приготовления пищи, обеспечения полноценного питания учащихся, предотвращения возникновения и распространения инфекционных (и неинфекционных) заболеваний и пищевых отравлений, связанных с организацией питания в школе.

1.2. Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПиН 2.4.5.2409-08), технологическими картами, данным Положением.

2. Состав комиссии.

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора на учебный год.

2.2. В состав комиссии входит не менее трех человек: ответственный за организацию горячего питания в школе, заведующий производством, медицинский работник, представитель родителей.

2.3. Члены бракеражной комиссии должны быть ознакомлены с методикой проведения органолептической оценки пищи.

3. Содержание и формы работы.

3.1. Бракеражная комиссия 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 бракеража фиксируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

3.4. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки пищи.

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.