

Рассмотрено и согласовано
на заседании
педагогического совета
протокол № 2
от «26» 11 20 20 г.

Утверждаю
И. о. директора муниципального
общеобразовательного учреждения
Шумовской средней школы
Н. С. Ерахтина
приказ № 451 от «22» 12 20 20 г.



Положение

о бракеражной комиссии муниципального общеобразовательного учреждения Шумовской средней школы

1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение разработано на основе следующих нормативных документов: Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".

1.2. Бракеражная комиссия назначается приказом директора школы на учебный год.

1.3. Назначение бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой столовой.

1.4. В состав бракеражной комиссии входят представители профсоюзной первичной организации, администрации, родительского комитета, медсестра ФАП с. Шумовка.

1.5. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 5 человек.

1.6. Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при директоре.

1.7. При назначении комиссии соблюдается принцип ежегодного обновления ее состава.

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 циклического меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания.
- вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

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 каждый вновь приготовленной партии.

3.2. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит повар.

3.3. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее 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 скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у повара.

3.5. За качество пищи несет санитарную ответственность 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 утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка "хорошо" ставится блюду и кулинарным изделиям имеющим один незначительный дефект (Недосолен. Не доведен до нужного цвета и др.).

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

Оценка "неудовлетворительно" (брак) дается изделием, 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, оформляется подписями (директором и членом бракеражной комиссии).

Оценка "удовлетворительно" и "неудовлетворительно", членами бракеражной комиссии, обсуждается на заседании. О данном факте составляется акт, акт доводится до 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 - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

Прошито и пронумеровано и
скреплено печатью * 5 * листа (ов)

И. о. директора Бад Н. С. Ерактина

« 22 » 12 / 20 22 г.

