



УТВЕРЖДАЮ:

Директор МОУ «Аллакская СОШ»

С.В. Старикова

Приказ от 18.04.2022 № 36

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Аллакская средняя общеобразовательная школа» (в новой редакции)

I. Общие положения

- 1.1. Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.
- 1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" Стандартом оказания услуг по обеспечению горячим питанием обучающихся общеобразовательных организаций Алтайского края, технологическими картами, данным Положением.

II. Основные задачи

- 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 предприятии питания.
- 2.5. Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.
- 2.6. Обеспечение пищеблока качественными продуктами питания с соответствующими на них сертификатами качества.

III. Содержание и формы работы

- 3.1. Бракеражная комиссия в полном составе 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 бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с методикой органолептической оценки пищи.
- 3.4. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

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.

IV. Управление и структура

4.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора образовательного учреждения на начало учебного года.

4.2. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: материально-ответственное лицо (повар), учитель, председатель профсоюзного комитета школы.

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