

Рассмотрено и принято на
заседании педагогического совета
Протокол № 3 от 13.01.2021г

«Утверждаю»
Директор

МОАУ СОШ №2 с. Исянгулово
/Е.Н.Алопина/

Приказ № 343 от 01.03.2021г

Согласовано с Советом родителей
(законных представителей)
Протокол № 4 от 13.01.2021г



**Положение о бракеражной комиссии
МОАУ СОШ №2 с.Исянгулово
муниципального района Зианчуринский район
Республики Башкортостан**

1. Общие положения

1.1 Положение о бракеражной комиссии МОАУ СОШ №2 с.Исянгулово муниципального района Зианчуринский район Республики Башкортостан (далее – Положение) разработано в соответствии с действующим законодательством, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

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

1.3 Бракеражная комиссия создается приказом руководителя МОАУ СОШ №2 с. Исянгулово в начале учебного года.

1.4 В состав бракеражной комиссии образовательного учреждения включаются:

- представитель администрации школы;
- медсестра;
- повар школьной столовой.

Бракеражная комиссия состоит из трех и более человек (возможно включение в состав комиссии представителя профсоюзного комитета школы, классных руководителей).

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

1.6 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 пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

2. Основные задачи

2.1 Основными задачам являются:

- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;

- обеспечение санитарии и гигиены;
- расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.
- обеспечение пищеблока качественными продуктами питания с соответствующими сертификатами качества.

3. Содержание и формы работы

3.1 Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы согласно графика посещения столовой членами бракеражной комиссии.

3.2. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу в котле.

3.3. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню – раскладке. Для определения правильности веса приготовленных изделий одновременно взвешивается 5 – 10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие нештучные изделия путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

3.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца.

3.4. В бракеражном журнале указывается дата, наименование блюда, номер партии и дается оценка доброкачественной пищи. Оценка дается на каждое блюдо отдельно.

3.5. Оценка «отлично» дается в том случае, если не было нарушений технологии приготовления пищи.

3.6. Оценка «хорошо» дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, внешний вид блюда соответствует требованиям.

3.7. Оценка «удовлетворительно» дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены значительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено, недоварено и т.д.).

3.8. Оценка «неудовлетворительно» дается в том случае, если при приготовлении пищи грубо нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, и материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускается».

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