



ПОЛОЖЕНИЕ **о бракеражной комиссии в школе №**

I. Общее положение

- 1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракерская комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.
- 1.2. Бракерская комиссия в своей деятельности руководствуется действующим СанПиНом, сборниками рецептов, 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.
- 2.5. Организация полноценного питания.

III. Содержание и формы работы

- 3.1. Бракерский контроль проводится органолептическим методом.
- 3.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководителям требуется требования на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.
- 3.3. Снятие бракерской пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 3.4. Бракерскую пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- 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 членов комиссии или медицинским работником.
- 3.7. Бракерская комиссия проверяет наличие суточных проб.

IV. Управление и структура

- 4.2. В состав бракерской комиссии входит не менее семи человек: ответственный за питание, работник пищеблока и представитель администрации образовательного учреждения, родители.
- 4.3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

V. Документация бракерской комиссии

- 5.1. Результаты бракерской пробы заносятся в бракерский журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

5.2. 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.

5.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью учреждения.

5.4. Хранится бракеражный журнал у ответственного за питание .

Ознакомлены: