

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «Чернопятковская
ООШ» _____ З.П.

Кадышева

Приказ от 28.08.2020 г. № 92



Положение О бракеражной комиссии

1. Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

1.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; храниться бракеражный журнал у медицинского работника или ответственного за организацию горячего питания в школе. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда. А не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жестокость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность члены бракеражной комиссии.

1.4. Полномочия бракеражной комиссии образовательного учреждения:

- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов потребления и качества приготовленной пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

МБОУ "ЧЕРНОПЯТОВСКАЯ ООШ", Кадышева Зоя Павловна, Директор
08.02.2023 10:22 (MSK), Сертификат 435C5400EBADEC884572FA3E23C70D67