

СОГЛАСОВАНО
Управляющий совет
Протокол № 48
От 31.08 20 20 г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
МБОУ «Лицей № 5»
№ 299/11
От 01.09 20 20 г.


Положение
о бракеражной комиссии Муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения «Лицей № 5» городского округа
город Уфа Республики Башкортостан

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с СанПиНом 2.4.5.2409-08, сборником рецептур, технологическими картами, данным Положением, Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г. №54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях».

1.2. Настоящее Положение регулирует работу бракеражной комиссии МБОУ «Лицей №5».

1.3. Настоящее положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора Лицея на начало учебного года.

2. Основные задачи.

2.1. Предотвращение пищевых отравлений.

2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.4. Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.

3. Содержание и формы работы.

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе работает по утвержденному графику, в другое время бракераж готовой продукции проводится медицинской сестрой учреждения.

3.2. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.

3.3. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной пищи. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

3.4. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздача готовой пищи.

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

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.

Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии или медицинской сестрой.

Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

4. Управление и структура.

В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации образовательного учреждения.

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

5. Документация бракеражной комиссии.

Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

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.

Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракеражный журнал у заведующего столовой.