



РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ
ПАВЛОВСКИЙ РАЙОН КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 16
ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА
КОНСТАНТИНА ИОСИФОВИЧА НЕДУРУБОВА
ст. УКРАИНСКОЙ
(МБОУ СОШ №16 ИМ. К.И.НЕДУРУБОВА)

ПРИКАЗ

14.01.2021г.

№ 5 -О

ст. Украинская

Об утверждении положения о бракеражной комиссии

В связи с необходимостью проведения качественного контроля за горячим питанием учащихся школы, а так же за качеством продукции,
п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить положение о бракеражной комиссии – 3 человека (приложение 1);
2. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы

И.Н.Сосновая

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
Средняя общеобразовательная школа № 16 имени Константина Моисифовича Недоубова
станции Украинской

Рассмотрено в качестве правового акта
на заседании Педагогического совета
от 28.08.2019 г.
Протокол № 16
И.И. Сосновая
Утверждено
Директор МКОУ СОШ № 16 им. К. И. Недоубова ст. Украинской



ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии

1. Общее положение

1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на один учебный год 2019-2020.
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНом 2.4.5.2409-08, СанПиН-2.4.1.2660-10, сборниками 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».

II. Основные задачи

2. 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. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.
- 3.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.
- 3.3. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 3.4. Бракеражную 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. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

IV. Управление и структура

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

Утвержденный состав бракеражной комиссии:

- 1) Деменковец Е. А. – медицинский работник;
- 2) Гоголев С.В. –повар;
- 3) Гагалян Т.Г. – и.о. зам. Директора по ВР.

4.2. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (приложение).

V. Документация бракеражной комиссии

5.1. Результаты бракеражной пробы занесаются в бракеражный 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 заведующего пищеблоком.