Принято на педсовете
протокол №_5_от 03.09.2019г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ СОШ с.Константиновка
_____Е.Н. Абрашкина
Приказ №_167-од_от 05.11.2019г.

Положение о бракеражной комиссии
В ГБОУ СОШ с.Константиновка

1. Общие положения

Настоящее Положение разработано на основе следующих нормативных документов: письма Министерства торговли РСФСР от 21 августа 1963года № 0848, постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.08 года №45 об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и нормативов 2.4.5.2409 – 08.

Бракеражная комиссия назначается приказом директора школы на учебный год.

Назначение бракеражной комиссии – обеспечение постоянного контроля над работой столовой.

В состав бракеражной комиссии входят представители профсоюзного комитета, администрации, родительской общественности, медработник.

Количество членов бракеражной комиссии должно иметь не менее пяти человек.

Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при директоре или на заседаниях профкома.

При назначении комиссии соблюдается принцип ежегодного обновления её состава.

2.Обязанности бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия должна:

1. способствовать обеспечению качественным питанием учащихся школы;
2. осуществлять контроль за работой столовой:

- проверять санитарное состояние пищеблока,
- контролировать наличие маркировки на посуде и полотенцах.
- проверять выход продукции,
- контролировать наличие суточной пробы,
- проверять соответствие процесса приготовления пищи по технологическим картам,
- проверять качество поступающей продукции,
- контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню,
- проверять соблюдение правил хранения продуктов.

3. Бракераж пищи

3.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготовляемые в столовой школы подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

3.2. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит дегустатор.

3.3. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала её реализации. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

3.4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у старшего повара.

3.5. За качество пищи несут санитарную ответственность повар столовой.

3.6.Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

Оценка «отлично» ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду.

C=RU, O=ГБОУ СОШ с.Константиновка, CN=Абрашкина Е. Н., E=konst_sch@samara.edu.ru
00d629c9b26e9c78b4
2021.04.12 11:41:50+04'00'