

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Красногорская средняя общеобразовательная школа»

Приказ

с. Красногорское

16.09.2024 г.

№ 90

О назначении школьной бракеражной комиссии

С целью организации контроля за работой школьной столовой, обеспечения обучающихся качественным питанием, сохранения и укрепления здоровья учащихся

Приказываю:

1. Назначить школьную бракеражную комиссию по контролю за качеством поступающих продуктов, за соблюдением условий их хранения и сроков реализации. Качеством подготовки пищи и сроков ее реализации в следующем составе:
Председатель комиссии: Терляхин Е.И., заместитель директора по АХЧ.
Члены комиссии: Андреева А.Н., повар (по согласованию), Андреева Т.Н., помощник повара.
2. Членам школьной бракеражной комиссии руководствоваться Положением о школьной бракеражной комиссии.
3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ «Красногорская СОШ»

Е.И. Дайбов

Ознакомлены:

Е.И. Терляхин

А.Н. Андреева

Т.Н. Андреева

ПОЛОЖЕНИЕ
о школьной бракеражной комиссии

1. Общие положения.

Настоящее положение разработано на основе следующих документов: СанПиН 2.4.5.2409-08, ГОСТ Р 53104 2008,

- 1.1. В целях осуществления контроля организации питания детей, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований и раздаче пищи в школе создается и действует бракеражная комиссия.
- 1.2. Назначение бракеражной комиссии – обеспечение постоянного контроля за работой школьной столовой.
- 1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН.
- 1.4. Руководство школы обязано содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.
- 1.5. Срок действия данного положения не ограничен.

2. Управление и структура бракеражной комиссии.

- 2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы.
- 2.2. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее трех.
- 2.3. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации, медицинский работник (при наличии), работники столовой.

3. Обязанности бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия:

- осуществлять контроль за работой столовой;
- проверять санитарное состояние пищеблока;
- контролировать выход готовой продукции;
- контролировать наличие суточных проб;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поступающей продукции;
- проверять соблюдение условий хранения продуктов, сроков реализации;
- проводить бракераж готовой продукции.

4. Права бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия имеет право:

- осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверять пригодность складских помещений;
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблоков;
- периодически присутствовать при закладке основных продуктов;

- вносить на рассмотрение администрации школы и СПО «Красногорский общепит» предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

5. Содержание и формы работы.

5.1. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

5.2. Бракеражная комиссия путем взвешивания 3-5 порций определяет фактический выход одной порции. Вес порционных изделий не должен быть меньше должной средней массы (допускаются отклонения \pm 3% от нормы выхода).

5.3. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чистые приборы, питьевую воду.

5.4. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

5.5. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню: в нем должны быть дата, полное наименование блюда, выход порций, цена.

5.6. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

5.7. Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции». Данный журнал установленной формы (СанПиН 2.4.5.2409-08, форма 2) оформляется подписями (членами бракеражной комиссии, не менее 3 человек). Замечания и нарушения, установленные комиссией при приготовлении блюд, заносятся в этот же журнал, в графу для примечаний. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и закреплен печатью; хранится бракеражный журнал в школьной столовой.

6. Бракераж пищи.

6.1. Все блюда и кулинарные изделия подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

6.2. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку.

6.3. За качество пищи несет ответственность СПО «Красногорский общепит».