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. 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.
    2. Назначение бракеражной комиссии – обеспечение постоянного контроля за работой школьной столовой.
    3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН.
    4. Руководство школы обязано содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.
    5. Срок действия данного положения не ограничен.
  1. Управление и структура бракеражной комиссии.
     1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы.
     2. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее трех.
     3. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации, педагоги ОУ, работники столовой.
  2. 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.
  1. 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.
  1. Содержание и формы работы.
     1. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.
     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 +,- 3% от нормы выхода).
     3. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чистые приборы, питьевую воду.
     4. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 15-30 минут до начала раздачи готовой пищи.
     5. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню: в нем должны быть дата, полное наименование блюда, выход порций, цена.
     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.
     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.
  2. Бракераж пищи.
     1. Все блюда и кулинарные изделия подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
     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.