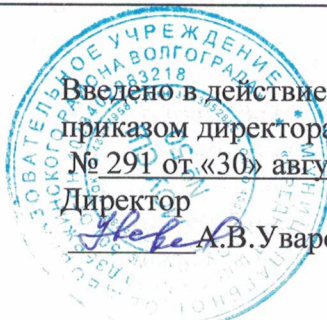


Департамент по образованию администрации Волгограда
Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 50 Дзержинского района Волгограда»

400122, Россия, г. Волгоград, р.п. Гумрак, ул. Строителей, д. 4а / Тел.: 8(8442) 70-18-50, 70-18-55 Факс: 8(8442) 70-18-50
E-mail: school50@volgadmin.ru/ ОКВЭД 80.21.00/ОКПО 46057956/ОГРН 1023402983218/ИНН 3443052885/КПП 344301001



Введено в действие
приказом директора
№ 291 от «30» августа 2024г.

Директор
А.В. Уваров
А.В. Уваров

Рассмотрено и принято на заседании
Педагогического совета школы
протокол № 1 от «30» августа 2024 г.
председатель педагогического совета
А.В. Уваров
А.В. Уваров

ПОЛОЖЕНИЕ

«30» августа 2024 г. № 01-76-24-20

г. Волгоград

о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1 Бракеражная комиссия МОУ СШ № 50 Дзержинского района Волгограда создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

1.2 Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется законодательством Российской Федерации, санитарными правилами и гигиеническими нормативами: СанПиН 2.4.5.2409-08 «Дополнения и изменения №8 к СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», сборники рецептов, технологические карты, ГОСТы.

2. Содержание и формы работы.

2.1. Бракеражная комиссия ежедневно осуществляет снятие бракеражной пробы до начала раздачи готовой пищи.

2.2. Все блюда и кулинарные изделия,готавливаемые в предприятии общественного питания, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища была приготовлена (доставлена).

2.3. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.

2.4. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню-раскладке. Для определения правильности веса приготовленных изделий одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие штучные изделия- путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

2.5. Оценка качества блюд т готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям- к выдаче разрешено.

2.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в «Журнал бракеража готовой продукции» в соответствии с рекомендуемой формой.

3. Методика органолептической оценки пищи

3.1. Органолептическая оценка начинается с внешнего осмотра образцов пищи при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

3.2. Запах пищи определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пищи пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

3.3. Вкус пищи, как и запах, устанавливается при характерной для нее температуре.

3.4. При снятии пробы учитывается:

- из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде;

-вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

3.5. Продукция, выпускаемая промышленностью (соки, напитки, сырки, йогурты и другие) оцениваются как «соответствует» или «не соответствует».

Результаты оценки готовых блюд ежедневно фиксируются в «Журнале бракеража готовой продукции».

4. Управление и структура.

4.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы в начале учебного года.

4.2. В состав бракеражной комиссии входят не менее 3-х человек:

- медицинский работник (по согласованию);
- работни пищеблока/заведующий производством (по согласованию).
- методист школы (на случай отсутствия представителя администрации школы, функции его переходят к дежурному администратору в данный день).

5. Права и ответственность бракеражной комиссии

5.1. Бракеражная комиссия имеет право не допускать блюдо к выдаче при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче.

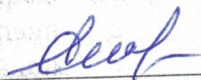
5.2. Бракеражная комиссия допускает выдачу блюд после устранения выявленных кулинарных недостатков.

5.3. Бракеражная комиссия составляет акт на возвращение поставленной продукции в организацию, осуществляющую организацию питания, если продукция недоброкачественная.

5.4. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за наличием суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд для констатации соблюдения технологического процесса приготовления пищи.

5.5. За качество пищи несут ответственность: заведующий производством и повара, изготавливающие продукцию.

Положение разработано ответственной
за организацию питания в школе



Е.И. Стальмаковой