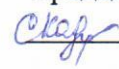


УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «СОШ
им. А. Джанибекова с. Растопуловка»
 Н.А. Саяпин

СОГЛАСОВАНО
председатель профкома
 С.С. Кадралиева

ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1. 1 Бракеражная комиссия назначается приказом директора МБОУ «СОШ им. А. Джанибекова с. Растопуловка» (далее ОУ) в начале учебного года.

1. 2. Комиссия ОУ состоит из бракеражной комиссии школы и детского сада и создается из председателя и двух членов. В работе комиссии принимают участие:

- представитель руководства ОУ,
- представитель столовой ОУ,
- медицинский работник ОУ.

1. 3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется:

- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно эпидемиологическом благополучии населения»;
- постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 20.07.2006 № 18 «Об организации питания детей в общеобразовательных учреждениях» и др. нормативными правовыми актами.

2. Цель и задачи бракеражной комиссии

2.1. Цель бракеражной комиссии: обеспечить выпуск высококачественной продукции, удовлетворяющей потребности в питании всех субъектов образовательного процесса.

2.2. Задачи бракеражной комиссии:

- контроль за качеством приготовленных и реализуемых блюд школьной столовой;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- контроль за соблюдением санитарии и гигиены в столовой;
- контроль за организацией полноценного питания и ассортиментном блюде;
- контроль за наличием соответствующих сертификатов качества на продукты питания.

3. Функции бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия ежедневно в полном составе приходит на снятие бракеражной пробы за 20 минут до начала раздачи готовой пищи.

3.2. Члены бракеражной комиссии:

- осуществляют проверку каждой партии блюд и готовых изделий в присутствии изготовителей;
- бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав в нем пищу;
- проводят органолептическую оценку качества пищи (внешний вид, вкус, цвет, запах, выход блюда, температура подачи блюд);
- обращают внимание на первичную обработку сырья, нормы закладки, правильность ведения технологического процесса (температуры, время, последовательность закладки сырья и процессов тепловой обработки).

3.3. Результаты бракеражной пробы заносят в бракеражный журнал (в бракеражном журнале указывается дата, наименование блюда, номер партии и дается

3.4. Бракераж осуществляется не реже одного раза в месяц.

3.5. Результаты бракеража оформляются актом проверки и представляются на административных совещаниях один раз в четверть.

4. Методика органолептической оценки пищи

4.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

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

4.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

4.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: 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.

5. Критерии оценки качества блюд

Оценка качества блюд по каждому из показателей: внешнему виду, цвету, запаху, вкусу, консистенции. Блюда получают оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

5.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

5.2. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

5.3. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели в изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

5.4. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.