

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
лицей «Морской технический»
муниципального образования город Новороссийск

«УТВЕРЖДЕНО»
Директор МАОУ лицей «МТ»
И.П. Маркова
Приказ № 124 от 30.12.2020 г



ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии в муниципальном автономном
общеобразовательном учреждении лицее «Морской технический»
муниципального образования г. Новороссийск

I. Общее положение

- 1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в лицее. Бракеражная комиссия создается приказом директора лицея на начало учебного года.
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуются СанПин 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания школьников», сборниками рецептов, технологическими картами, данным Положением, Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г. №54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях».

II. Основные задачи.

- 2.1. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.5. Организация полноценного питания.

III. Содержание и формы работы.

- 3.1. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.
- 3.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

3.3. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

3.4. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

3.5. Оценка «Пища к раздаче разрешена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не разрешена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

3.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии или медицинским работником.

3.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

3.8. Контроль соблюдения санитарно-гигиенических нормативов при транспортировке, доставке и разгрузке пищевых заготовок, продуктов питания на школьный пищеблок.

3.9. Проверка складских помещений и других мест, специально оборудованных для хранения продуктов, на пригодность и соответствие правилам.

3.10. Ежедневный мониторинг правильности составления меню.

3.11. Проверка организации работы на школьной кухне.

3.12. Отслеживание сроков реализации продуктов питания, качества приготовления блюд.

3.13. Проверка соответствия рациона школьной столовой физиологическим потребностям школьников разных возрастных групп.

3.14. Контроль соблюдения личной гигиены сотрудниками пищеблока.

3.15. Периодическое наблюдение за процедурами закладки продуктов.

3.16. Осуществление контроля за организацией и качеством питания проводится систематически (1-2 раза в месяц).

IV. Управление и структура.

4.2. В состав бракеражной комиссии входит 5-7 человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации образовательного учреждения.

4.3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (приложение).

V. Документация бракеражной комиссии.

5.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

5.2. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

5.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью учреждения.

5.4. Хранится бракеражный журнал у заведующего пищеблоком.