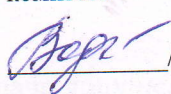


ПРИНЯТО


На Общем собрании работников
ГБОУ школы-интерната № 5
г.о.Тольятти
Протокол от 11.01.2021 № 1

УЧТЕНО

Мнение совета родителей
Председатель родительского
комитета


/Водякова О.Е./

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ
школы-интерната № 5 г.о.Тольятти

А.И.Стариков
11.01.2021г.



ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

ГБОУ школы-интерната № 5 г.о. Тольятти

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в ГБОУ школе-интернате № 5 г.о.Тольятти, обеспечения здоровья обучающихся, предотвращения возникновения и распространения инфекционных (неинфекционных) заболеваний и пищевых отравлений. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы-интерната.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуются Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. Об утверждении санитарных правил СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», зарегистрированного министерством юстиции Российской Федерации 18.12.2020 № 61573

2. Основные задачи бракеражной комиссии

- 2.1. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.4. Обеспечение санитарии и гигиены в Учреждении.
- 2.5. Организация полноценного питания обучающихся.
- 2.6. Обеспечение пищеблока качественными продуктами питания с соответствующими на них сертификатами качества.

3. 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 допущена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» 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 контрольных блюд и суточных проб.

4. Управление и структура

4.1. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока, представитель администрации образовательного учреждения, представитель родительской общественности.

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

5. Документация бракеражной комиссии

5.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции». Записи в бракеражный журнал оформляются подписями не менее 3-х членов комиссии.

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. Хранится бракеражный журнал у шеф-повара пищеблока.

6. Заключительные положения

6.1. Изменения и дополнения к настоящему Положению утверждаются приказом директора ГБОУ школы-интерната № 5 г.о. Тольятти и доводятся до сведения ответственных лиц под роспись.