

МУНИЦИПАЛЬНОЕ
АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
БЕГИШЕВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА

Принято на заседании
педсовета: № 1
«31» августа 2016г.

Утверждаю:
директор школы:
_____ (Г.Ж.Халлиулина)
«31» августа 2016г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
Иртышского детского сада
филиал муниципального автономного
общеобразовательного учреждения
Бегишевская средняя
общеобразовательная школа
Вагайского района Тюменской области
(новая редакция)

1. Общие положения

1.1. В целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Иртышском детском саду, филиал муниципального автономного общеобразовательного учреждения Бегишевская средняя общеобразовательная школа Вагайского района Тюменской области (далее Иртышский детский сад) создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН 2.4.1. 3049-13, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией учреждения.

1.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится на пищеблоке.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1 Бракеражная комиссия создается в количестве 3 человек. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 человек. В состав комиссии входят: заведующий филиала (председатель комиссии); воспитатель; повар.

3. Полномочия комиссии

Бракеражная комиссия:

- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения;
- следит ежедневно за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей и основных пищевых веществ;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определение ее цвета и запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.;

- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему реализованных порций и количеству детей.

4. Оценка организации питания.

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качество отражаются в бракеражном журнале. Оценка качества блюд и кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак)

4.2. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. Выдача готовой пищи производится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний Бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.3. Администрация учреждения при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

4.4. Администрация учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.