Рассмотрено «Утверждаю»

На заседании педагогического совета и.о.директора МКОУ «ООШс.Тахтоямск»

Протокол № 4 от 18.05.2012г \_\_ \_З.Е.Зыбина

 Приказ№ 17-2 от 21 мая 2012г

положение

о бракеражной комиссии

в муниципальном казенном общеобразовательном учреждении

«Основная общеобразовательная школа с.Тахтоямск

I. Общие положения

1.1.Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

1.2.Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуются СанПиНом 2.4.5.2409-08, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением.

1. Основные задачи

2.1Предотвращение пищевых отравлений.

2.2.Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

2.3.Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.4.Обеспечение санитарии и гигиены на предприятии питания.

2.5.Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.

2.6.Обеспечение пищеблока качественными продуктами питания с соответствующими на них сертификатами качества.

1. Содержание и формы работы

3.1.Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

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

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

3.4.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.

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 всех членов комиссии.

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

1. Управление и структура

4.1.Бракеражная комиссия создается приказом директора образовательного учреждения на начало учебного года.

4.2.В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник (если имеется), работник столовой и представитель администрации образовательного учреждения.

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

1. Методика органолептической оценки пищи.

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

5.2.Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, приятный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый и т.д.

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

5.4.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.