СОГЛАСОВАНО
Протокол Совета Центра
№ 3 от 30.08.2022 года
Председатель
И.Е. Федорова

РАССМОТРЕНО
На педагогическом совете
29.08.2022 года

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГОБОУ ЦППРК
Е.С. Климентьева
Приказ № 67
от 30.08.2022 года

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии ГОБОУ ЦППРК

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.
1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется: постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно – эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590 – 20 «Санитарно – эпидеомологические требования к организации общественного питания населения», сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением.

2. Основные задачи.

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

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» (доброкачественно) дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» (не доброкачественно) 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.

3.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

4. Управление и структура.

4.1. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник (при наличии), работник пищеблока, представитель администрации.

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

5. Документация бракеражной комиссии.

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

5.2. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, время снятия бракеража, наименование блюда, результаты органолептической оценки качества к готовых блюд, разрешение к реализации блюда, подписи членов бракеражной комиссии, результаты взвешивания порционных блюд, примечание.

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

5.4. Хранится бракеражный журнал у заведующего пищеблоком.