

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
МБУ «Лицей № 57»
от 24.05.2015 № 315/43-О.Ф.
И.А.Козырева

**Положение
о бракеражной комиссии при организации
горячего питания обучающихся**

I. Общие положения

1.1.Бракеражная комиссия муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения городского округа Тольятти «Лицей № 57» (далее – Лицей) создается в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

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

II. Основные задачи

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 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.

III. 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.

IV. Управление и структура

4.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора Лицея на начало учебного года.

4.2. В состав бракеражной комиссии может входить не менее трех человек: медицинский работник (если имеется), работник столовой, представитель администрации образовательного учреждения, ответственный за организацию горячего питания.

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

Принято
решением Педагогического совета
Протокол № 8 от 04.05.2015