

ПРИНЯТО

решением Педагогического совета
ГБОУ СО «Лицей № 57
(Базовая школа РАН)»
Протокол № 9 от 11.01.2021

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора
ГБОУ СО «Лицей № 57
(Базовая школа РАН)»
от 11.01.2021 № 1
Л.А.Козырева



ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии при организации горячего питания обучающихся

I. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области «Лицей № 57 (Базовая школа Российской академии наук)» (далее – Лицей) создается в целях контроля качества приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется санитарными правилами СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", 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 Лицея, представитель родительской общественности (представитель общешкольного совета родителей).

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

Принято с учетом мнения Общешкольного Совета родителей

Протокол от 11.01.2021 № 3

Принято с учетом мнения Совета обучающихся

Протокол от 11.01.2021 № 3