

Российская Федерация
Тюменская область Тюменский район
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
Луговская средняя общеобразовательная школа

ПРИКАЗ

от « 31 » 08 2022г.

№ 65/1 -ОД

О создании бракеражной комиссии

В целях осуществления контроля за качеством, объёмом и выходом приготовленных блюд, их соответствием утвержденному меню и на основании Положения об обеспечении питания обучающихся в МАОУ Луговской СОШ, утвержденного приказом от 02.02.2017г. № 7-ОД

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:

1.1 Структурное подразделение:

- Лященко Н.В., зав. структурным подразделением;
- Нохрина Е.Г., зав. хозяйством;
- Токарева Ю.В., медицинский работник.

1.2 МАОУ Луговская СОШ:

- Нелаева Т.В., директор школы;
- Нохрина Е.Г., зав. хозяйством;
- Токарева Ю.В., медицинский работник.

2. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы _____ /Т.В. Нелаева

С приказом ознакомлены: _____ /Н.В. Лященко
_____ /Ю.В. Токарева
_____ /Е.Г. Нохрина

Российская Федерация
Тюменская область Тюменский район
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
Луговская средняя общеобразовательная школа

УТВЕРЖДАЮ:
Директор
МАОУ Луговской СОШ
Т.В. Нелаева
Приказ от «31» августа
2022г.
№ 65/1-ОД



ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии МАОУ Луговской СОШ

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее - Положение) разработано на основе СанПиН 2.4.5.2409-08 для усиления контроля за организацией, качества поставляемых продуктов соблюдения санитарно - гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.
- 1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с управляющим советом образовательной организацией.
- 1.3. Руководство образовательной организацией обязано содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией..
- 1.4. Срок действия данного положения не ограничен.

2. Основные направления деятельности

- 2.1. Постоянный контроль за работой школьной столовой (пищеблока), организацией питания, качеством пищевых продуктов, составляющих рацион питания обучающихся.

3. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав

- 3.1. Бракеражная комиссия создаётся приказом руководителя образовательной организации в начале учебного года. Состав комиссии, сроки её полномочий оговариваются в приказе.
- 3.2. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 3-х.
- 3.3. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации, медицинский работник, заведующая производством.
- 3.4. При назначении комиссии соблюдается принцип ежегодного обновления всего состава.

4. Полномочия комиссии

- 4.1 Бракеражная комиссия образовательной организации:

- осуществлять контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет соответствие пищи физиологических потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при раздаче готовой пищи, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жёсткость, сочность и т.д.;
- проверяет соответствие объёмов приготовленного питания объёмы разовых порций и количеству детей;
- осуществляет контроль за работой столовой;
- проверяет санитарное состояние пищеблока;
- контролирует наличие маркировки на посуде;
- контролирует выход готовой продукции;
- контролирует наличие суточных проб;
- проверяет соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверяет качество поступающей продукции;
- контролирует разнообразие блюд и соблюдение цикличного меню;
- проверяет соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации;
- проводит бракераж готовой продукции;
- предотвращает пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания;
- отчитывается о своей работе на заседаниях различных совещаниях органов и комиссий;
- Своевременно выполняет рекомендации технологов комбината питания и предписания вышестоящих и контролирующих организаций.

5. Критерии оценки качества блюд

Оценка «отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией, ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведён до нужного цвета и др.).

Оценка «удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» (брак) - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда, даётся изделиям, имеющие следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие не свойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

Решения комиссии обязательны к исполнению руководством образовательной организации и работниками пищеблока.