

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Старостаничная средняя общеобразовательная школа
Каменского района Ростовской области

Введено в действие приказом
по школе
30.08, 2019 № 424
Директор М.А.Буслаева



Утверждено:
Советом школы
протокол от 30.08, 2019 № 4
Председатель Совета школы
И.Н.Грицунова

ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии

1. Общие положения.

1.1. Бракеражная комиссия создана в целях осуществления контроля за качеством готовых блюд, соблюдением технологии приготовления, выполнением санитарно-гигиенических требований, питанием детей.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется Постановлением от 29 декабря 2010 г. № 189 "Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях".

2. Основные задачи.

2.1. Осуществление объективного контроля за предоставлением безопасного, качественного, рационального, сбалансированного питания ученикам школы.

2.2. Осуществление контроля за выполнением приготовленных блюд, определение органолептической оценки.

2.3. Осуществление контроля за нормой закладки требований к качеству готового блюда в соответствии с меню.

2.4. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи, первичной и вторичной обработкой продуктов, тепловым режимом приготовления пищи и температурой подачи готовых блюд.

3. Содержание, процедура и формы работы комиссии.

3.1. Бракеражная комиссия ежедневно осуществляет бракераж рациона (завтрак, обед, (или экспресс-завтрак и завтрак) готовых блюд за 15 минут до начала выдачи готовых блюд с пищеблока.

3.2. Бракераж готовых блюд проводится непосредственно на пищеблоке. Для проведения бракеража необходимо иметь санитарную одежду, ложки, вилки, стаканы и тарелки на членов комиссии.

3.3. Предварительно комиссия знакомится с меню проверяемого дня.

3.4. Пробу для бракеража берут из общей ёмкости, предварительно перемешав пищу. Объем бракеражной пробы - незначительный. Необходимо избегать многократных проб одного блюда, наиболее полное восприятие вкуса дает первая проба. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

3.5. Бракеражная комиссия дает оценку качества готового блюда по: внешнему виду (цвет, прозрачность, блеск, вид на разрезе, интенсивность колера); по консистенции (степень густоты и вязкости); по запаху (характеристика, воспринимаемая органом обоняния); по вкусу (характеристика, отражающая ощущения вкусовых рецепторов).

3.6. Результаты органолептической оценки тестируемой порции (часть тестируемого образца готового блюда, которая непосредственно оценивается) вносятся в бракеражный журнал готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью. Журнал хранится на пищеблоке.

4. Структура бракеражной комиссии.

4.1. Состав бракеражной комиссии утверждается на учебный год приказом по школе.

4.2. В состав бракеражной комиссии входят один из заместителей директора по УР, председатель ПК, учителя.