

*государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа с.Натальино муниципального района Безенчукский Самарской области*

ПРИНЯТО:
на заседании педагогического
совета Учреждения
Протокол № _____ от _____ 2022г. _

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБОУ СОШ с.Натальино
Машукаева Д.К. _____
Приказ № _____ от _____ 2022г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии

структурного подразделения государственного бюджетного общеобразовательного учреждения
средняя общеобразовательная школа с.Натальино муниципального района Безенчукский Самарской области
детский сад «Весна»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о Бракеражной комиссии разработано для структурного подразделения государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средней общеобразовательной школы с.Натальино муниципального района Безенчукский Самарской области – детский сад «Весна» (далее СП ГБОУ СОШ с.Натальино – детский сад «Весна») в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологических требования к организации общественного питания населения»; Уставом ГБОУ СОШ с.Натальино; сборниками рецептов, технологическими картами.

1.2. Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

2. Основные задачи

- 2.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
- 2.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.
- 2.3. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- 2.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

3. 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.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено директором, стоять подписи калькулятора, кладовщика, повара.

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. 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.

3.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции (Приложение № 1).

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у калькулятора.

3.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

3.4. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов Бракеражной комиссии

3.5. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

3.6. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

3.7. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда согласно Положения об организации питания воспитанников СП ГБОУ СОШ с. Натальино – детский сад «Весна» Приложение № 3

Порционное блюдо не должна быть меньше должного веса, допускаются отклонения +3% от нормы выхода.

3.8. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы.

4. Организация управления Бракеражной комиссией

4.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора ГБОУ СОШ с.Натальино. Состав комиссии, сроки её полномочий оговариваются в приказе.

4.2. Бракеражная комиссия взаимодействует с Родительским комитетом.

4.3. Представитель родительского комитета может принять участие в Бракеражной комиссии

Положение рассмотрено и принято на
заседание педагогического совета
ГБОУ СОШ с. Натальино
Протокол № 3
от «11» января 2021 г.

Журнал
бракеража готовой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия пробы	Наименован ие блюда	Результат органолепти ческой оценки блюда и степень готовности	Разрешение к реализации	Подпись	Примечание