



УТВЕРЖДАЮ:

и.о. директора школы

Себедева М.В.

ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии в школе

1. Общие положения.

1.1. Основываясь уставом школы в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе создается и действует бракеражная комиссия.

2. Порядок создания бракеражной комиссии, ее состав.

2.1. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из не менее трех человек.

В состав комиссии входят:

- члены администрации;
- члены родительского комитета.

3. Полномочия комиссии.

Бракеражная комиссия школы:

1. Осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
2. Проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
3. Ежедневно следит за правильностью составления меню;
4. Контролирует организацию работы на пищеблоке;
5. Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
6. Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
7. Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
8. Периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
9. Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
10. Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4. Оценка организации питания в школе.

- 4.1. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.
- 4.2. Администрация школы обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

5. Нормативные документы.

- 5.1. В своей деятельности Бракеражная комиссия руководствуется следующими нормативными документами:
- Санитарные правила «Санитарно – эпидемические требования к объектам образования»

6. Методика органолептической оценки пищи.

- 6.1 Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 6.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах определяется: мятный, ванильный и т.д.
- 6.3 Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

7. Критерии оценки качества блюд.

- 7.1. «Отлично»- блюдо приготовлено в соответствии с технологией.
- 7.2. «Хорошо»- незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.
- 7.3. «Удовлетворительно»- изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.
- 7.4. «Неудовлетворительно»- изменении в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.