

Принято на заседании
педагогического совета
протокол от 27.08.2021г. №1

Утверждаю

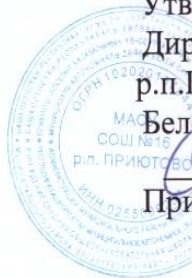
Директор МАОУ СОШ №16

р.п.Приютово МР

Белебеевский район РБ

Р. З. Габдуллина

Приказ от 01.09.2021г. № 215



Положение
о бракеражной комиссии при организации горячего питания
в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении
средняя общеобразовательная школа №16 р.п.Приютово
муниципального района Белебеевский район Республики Башкортостан
(МАОУ СОШ №16 р.п.Приютово)

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии при организации горячего питания (далее – Положение) разработано в целях усиления контроля качества питания в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении средняя общеобразовательная школа №16 р.п.Приютово муниципального района Белебеевский район Республики Башкортостан (далее – ОО) в соответствии с действующим СанПин. Бракерная комиссия создается приказом директора ОО на начало учебного года.

1.2. Бракерная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража необходимо руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню – раскладке.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракерном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. Бракерный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракерный журнал у заведующего столовой.

1.3. Оценку качества блюд проводит бракерная комиссия в составе не менее трёх человек:

- медицинского работника;
- работника пищеблока;
- представителя администрации ОО.

Лица, проводящие органолептическую (проба снимается непосредственно из ёмкостей, в которых готовится пища) оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

4