

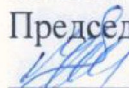
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Прииртышская средняя общеобразовательная школа»

626123, Тюменская область, Тобольский район, п.Прииртышский, ул.Тракторная-31,
e-mail-priirtyushskiisosh1@rambler.ru

тел.33-80-29

«СОГЛАСОВАНО»

Председатель УС

 Е.С.Чупина

«04» 09 2016г.

«УТВЕРЖДЕНО»

Директор МАОУ «Прииртышская СОШ»

 М.М.Быкова

«04» 09 2016г.



ПОЛОЖЕНИЕ

О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

в Филиале Муниципального автономного
общеобразовательного учреждения

«Прииртышская средняя общеобразовательная школа» -
детский сад «Колосок» с.Абалак

1.Общее положение

1.1. Настоящее положение о бракеражной комиссии разработано для филиала муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Прииртышская средняя общеобразовательная школа» - детский сад «Колосок» с. Абалак (далее Учреждение) в соответствии с Уставом, санитарными правилами СанПиН 2.4.1.3049 -13

1.2.Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления Учреждением, в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно – гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении создается и действует бракеражная комиссия.

1.3.Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией Учреждения.

2.Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1.Бракеражная комиссия создается приказом директора Учреждения.

2.2.Состав комиссии, сроки ее полномочий обговариваются в приказе директора Учреждения.

2.3.Бракеражная комиссия состоит из 3 человек из Учреждения:

- Заведующая ;
- Завхоз;
- Воспитатель.

2.4.В необходимых условиях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники Учреждения.

3.Полномочия бракеражной комиссии

3.1. бракеражная комиссия осуществляет контроль за:

- соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил в учреждении;
- проверкой на пригодность складских помещений, правильностью хранения продуктов питания, а также соблюдению сроков их хранения;
- ежедневной правильностью составления меню - раскладки;
- организацией работы пищеблока;
- сроками реализации продуктов питания и правильным приготовлением пищи;
- соответствием пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- Соблюдением правил личной гигиены работников пищеблока;
- Закладкой основных продуктов в котел, проверкой выхода блюд;
- Органолептической оценкой готовой пищи, т.е. определением ее цвета и запаха, вкуса, консистенции, жидкости, сочности и т.д.;
- соответствием объемов приготовленного питания объему реализованных порции и количеству детей.

4. Сожержание и формы работы

4.1. Бракеражная комиссия 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 представлены дата, количество воспитанников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов. Меню должно быть утверждено директором. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (суп и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

4.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в журнал контроля за рационом питания и примки (бракеража) готовой продукции.

4.3. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: храниться на пищеблоке.

4.4. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность, дата, время, название блюда, разрешение к раздаче, подпись членов комиссии).

4.5. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объем готового блюда слишком большое, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

4.6. Проверку порционных вторых блюд (котлет, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установлением массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения + 3% от нормы выхода). Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

5. Оценка организации питания в Учреждении

5.1. Результаты проверки выхода блюд, их качество отражаются в бракеражном журнале.

5.2. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе снизить оценку и запретить выдачу данного блюда или отправить на доработку.

5.3. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей заносятся в бракеражный журнал.

5.3. Администрация Учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.