



УТВЕРЖДАЮ:
и.о. директора школы
Азимбаева К.Б..

ПОЛОЖЕНИЕ

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 комиссии 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.