

Рассмотрено
на заседании педагогического совета
МБОУ В-Ханжоновской СОШ
№ 1 от 31.08.2015 г.



Приказ № 142 от 31.08.2015

Положение о бракеражной комиссии

1. Общие положения

- 1.1 Бракеражная комиссия МБОУ В-Ханжоновской СОШ (далее - бракеражная комиссия) создается в целях осуществления контроля организации питания воспитанников и обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении пищи в школе.
- 1.2 Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами, нормативными актами школы.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

- 2.1 Бракеражная комиссия создается приказом директора школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы.
- 2.2 Бракеражная комиссия состоит из заместителя директора по ВР, заместителя директора по АХЧ, медицинского работника, профсоюза школы и повара.

3. Полномочия комиссии

- 3.1 осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- 3.2 ежедневно следит за правильностью составления меню;
- 3.3 контролирует организацию работы на пищеблоке;
- 3.4 осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- 3.5 следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- 3.6 проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- 3.7 проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
- 3.8 проверяет наличие суточной пробы.

4. Методика органолептической оценки пищи

4.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.

4.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

4.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

4.4. 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.

5. Бракеражная комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой пищеблока на совещании при директоре.