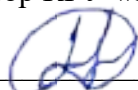


«Утверждаю»

директор КГУ «ОСШ с.Ольгинка»

 Дементьева Т.В..

« 02 » 09 2023г.



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, её состав.

2.1 Состав бракеражной комиссии, сроки её полномочий утверждаются приказом руководителем школы.

2.2 Бракеражная комиссия состоит из не менее 5 человек.

В состав комиссии входят

- члены администрации;
- Зам по ВР
- заведующий производством (повар);
- не менее 3-х человек из числа родительской общественности.

3. Полномочия комиссии.

Бракеражная комиссия школы:

1. Осуществляет контроль соблюдения санитарно – гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
2. Проверяет на пригодность складные 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 основном 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 её 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 – эпидемиологические 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, её цвет.

6.2 Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах определяется: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов 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.

6.4 Органолептическая оценка первых блюд:

- Для органолептического исследования блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид, цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обратить внимание на качество обработки сырья; тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

- При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола.

- Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

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.