



«Утверждаю»

Директор МАОУ СОШ № 70

Русакова Л.Н.

«10» января 2017 год

Приказ № 14-уд от 10.01.2017

Положение о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия создается для контроля качества питания обучающихся.

1.2. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой санитарными правилами формой.

1.3. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы бракеражной комиссией.

2. Состав бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия формируется в составе не менее трех человек: медицинского работника Учреждения, работника организации общественного питания и представителя администрации Учреждения.

2.2. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом директора школы. Представитель организации общественного питания включается в состав бракеражной комиссии по представлению руководителя организации общественного питания.

3. Деятельность бракеражной комиссии

3.1. Бракераж проводится по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" в соответствии с рекомендуемой санитарными правилами формой. 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.

3.2. Ежедневно перед началом работы медицинским работником Учреждения проводится осмотр работников организации общественного питания на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей.

Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в "Журнал здоровья" в соответствии с рекомендуемой санитарными правилами формой.

3.3. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника Учреждения. Дата, время витаминизации, количество порций,

количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа учащихся, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрируются в "Журнале витаминизации третьих и сладких блюд" в соответствии с рекомендуемой санитарными правилами формой.

3.4. Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья, медицинским работником Учреждения ведется "Ведомость контроля за питанием" в соответствии с рекомендуемой санитарными правилами формой.

В конце каждой недели, или один раз в 10 дней, осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).

3.5. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующие особых условий хранения, организацией общественного питания проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, с использованием термометров (за исключением ртутных). При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени, информация заносится в "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования" в соответствии с рекомендуемой санитарными правилами формой.

3.6. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник организации общественного питания (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб, установленными санитарными правилами. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник Учреждения.

3.7. Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготовляемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения, проводятся лабораторные и инструментальные исследования.

Порядок и объем проводимых лабораторных и инструментальных исследований устанавливается организацией общественного питания в соответствии с рекомендуемой санитарными правилами номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований.