

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение «Еманжелинская специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья (нарушение интеллекта)»

456574 Челябинская область, Еткульский район, с.Еманжелинка, ул. Алое поле, д.1 -В, телефон, факс 83514593

Приложение №
к приказу директора
МКОУ «Еманжелинская С(К)ОШ»
От 31.08. 2016г. № 36/

Рассмотрено на заседании
Педагогического совета
Протокол № 1 от 31.08.2016г.

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение «Еманжелинская специальная

ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке проведения бракеража готовых блюд, о бракеражной комиссии МКОУ «Еманжелинская С(К)ОШ»

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение «Еманжелинская специальная

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение «Еманжелинская специальная

1. Область применения

Настоящее положение является локальным актом, который обеспечивает контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в столовой МКОУ «Еманжелинская С(К)ОШ» (далее - Школа).

2. Нормативные ссылки

Настоящее Положение разработано на основании:

- Закона "Об образовании в РФ" ФЗ-273 от 29.12.
- Постановления Главного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года № 45 "Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08";
- Письма Минобрнауки России от 12.04.2012 N 06-731 "О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников" (вместе с "Методическими рекомендациями "Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников");
- Устава МКОУ «Еманжелинская С(К)ОШ»

3. Общие положения

3.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления Школой, а также в соответствии с Уставом в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Школе создается и действует бракеражная комиссия.

3.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

3.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией Школы, Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, Управляющим советом Школы.

4. Организация и проведение бракеража готовой продукции

4.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 10-20 минут до начала раздачи готовой пищи.

4.2. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню - требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено директором школы.

5. Порядок проведения бракеража готовой продукции

5.1. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

5.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у школьной старшей медсестры.

5.3. Оценка «**Вкус, цвет и запах соответствует данному блюду**» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления

пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

5.4. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

5.5. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

5.6. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

5.7. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

5.8. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

5.9. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия.

Такое блюдо не допускается к раздаче, и Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

5.10. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

5.11. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при директоре.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

5.12. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

6. Требования к оформлению документации

6.1. Результаты проверки качества блюд отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по 4-х балльной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

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

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