



ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 152
КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

195196, Санкт-Петербург, ул. Стахановцев д. 15 к. 2, 444-02-40
ИНН 7806103861 КПП 780601001

ПРИНЯТО

решением общего собрания

протокол № 1

от 28.08.2015



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ школа № 152

Р.Ю.Клименко

Приказ № 194-2-0 от 31.08.2015

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

Санкт-Петербург
2015

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия ГБОУ школа № 152 Красногвардейского района Санкт-Петербурга (далее по тексту — Школа) создана в целях контроля за соблюдением технологии и качества приготовления пищи, и выполнения санитарно-гигиенических требований.

1.2. Бракеражная комиссия Школы в своей деятельности руководствуется СанПиНом 2.4.2.2821-10, двухнедельным циклическим меню, технологическими картами, ГОСТами, Положением об организации питания обучающихся в Школе.

1.3. Руководство школы обязано содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

1.4. Срок действия данного положения не ограничен.

2. Основные задачи

Основными задачами бракеражной комиссии являются:

- ✓ предотвращение пищевых отравлений;
 - ✓ предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
 - ✓ контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены в пищеблоке Школы;
- ✓ расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания обучающихся;
 - ✓ контроль за соблюдением двухнедельного циклического меню.

3. Содержание и формы работы

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

3.2. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу в котле.

3.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца — «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».

3.4. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, разрешение к реализации.

3.5. Бракеражная комиссия использует следующие критерии оценивания технологии приготовления блюд:

- «отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;
- «хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;
- «удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;

- «неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить; к раздаче не допускается, требуется замена блюда.

ОСНОВАНИЕ: Указание Главного государственного санитарного врача по РБ № С-112 от 20.02.2002 г.

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

3.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.

3.8. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

3. Структура бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора Школы на текущий учебный год.

4.2. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек (ее состав определяется таким образом, чтобы на момент снятия бракеража пищи в ОУ находились данные работники, в соответствии с графиком работы): представители администрации, медицинский работник, заведующая производством. (Можно привлекать представителей родительской общественности, при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний критериев оценки качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям).