

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
Травнинская основная общеобразовательная школа.

26.08.2024

Приказ

№ 1/8

с.Травное

О составе бракеражной комиссии
в МКОУ Травнинская ООШ

Руководствуясь санитарно – эпидемиологическими правилами и нормативами СанПин2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», ФЗ№52 от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», в целях организации питания обеспечения постоянного контроля за работой столовой,

Приказываю:

1. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:

1. Плахина Е. В. - – ответственная за организацию питания
2. Садырова Д З – общественный инспектор по охране прав детей
3. Черных С. М. – классного руководителя 9 класса;

В целях обеспечения качественного питания обучающихся бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой столовой:

- Проверяет санитарное состояние пищеблока,
- Контролирует наличие маркировки на посуде,
- Проверяет выход продукции,
- Контролирует наличие суточной пробы,
- Проверяет качество поступающей продукции,
- Контролирует разнообразие и соблюдение правил хранения продуктов питания

2. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит комиссия до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала её реализации и производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак)

Оценка «отлично» ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «хорошо» ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолён, не доведён до нужного цвета и др.)

Оценка «удовлетворительно» ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» (брак) даётся 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.

Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносится в бракеражный журнал, установленной формы, оформляется представителем бракеражной комиссии

3. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- контролировать наличие маркировки на посуде и полотенцах;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять качество поступающей продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение десятидневного меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- Вносить на рассмотрение предложения по улучшению качества питания и повышения культуры обслуживания

Директор школы _____ В.Н. Прудникова

С приказом ознакомлены:

Садырова Д. З. _____

Черных С. М. _____

Плахина Е. В. _____