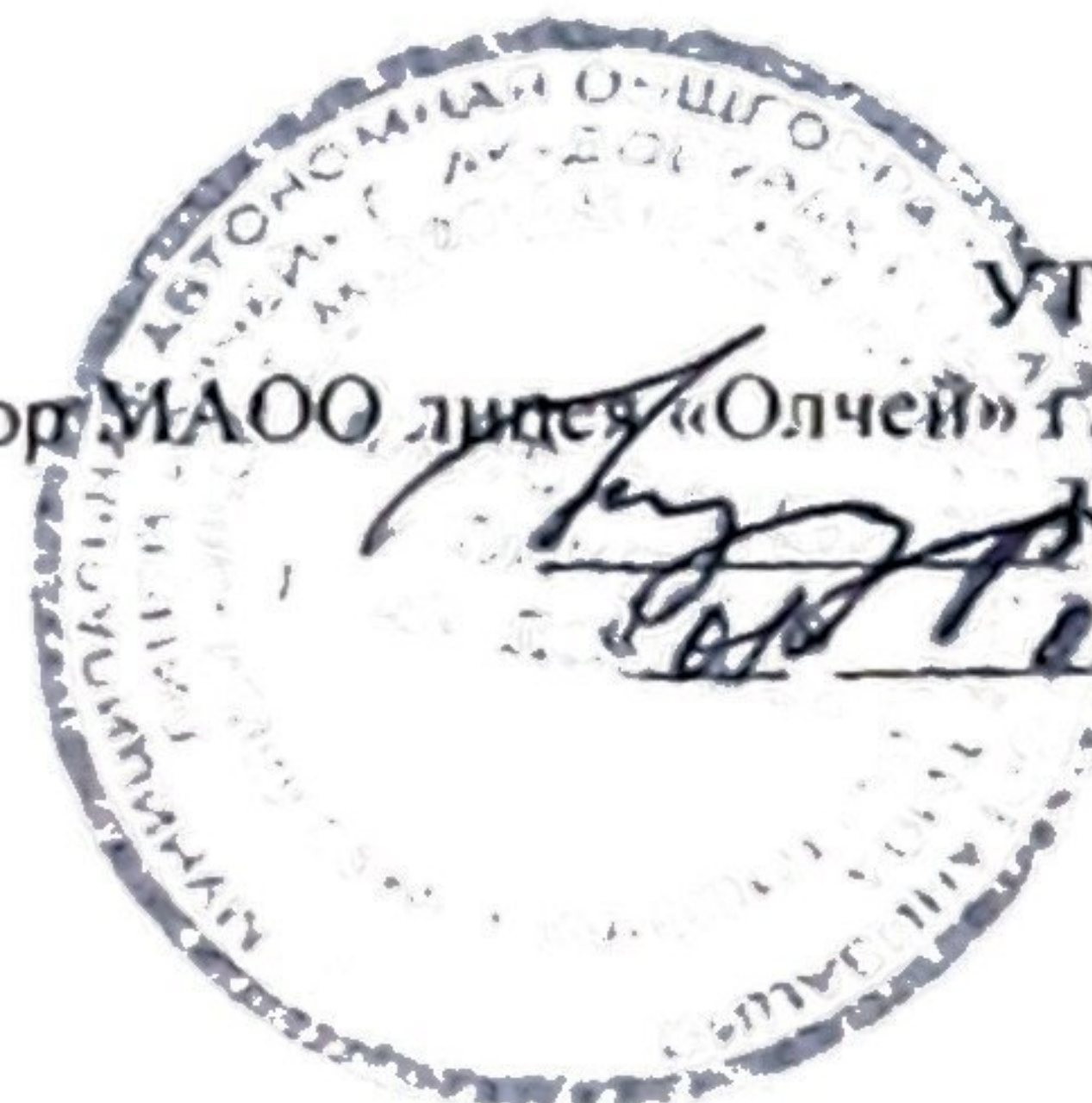


УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАОО лицей «Олчей» г. Ак-Довурак
Туулар А. Ш.
2023г.



ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
Муниципальной автономной общеобразовательной организации лицея «Олчей»
г. Ак-Довурак Республики Тыва

1. Общее положение

- 1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в МАОО лицей «Олчей».
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНом 2.4.5.2409-08, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением, Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г. №54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях».

2. Основные задачи

- 2.1. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.4. Расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания.
3. Содержание и формы работы
- 3.1. Бракеражная комиссия в полном составе работает по утвержденному графику, в другое время бракераж готовой продукции проводится медицинской сестрой учреждения.
- 3.2. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.
- 3.3. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 3.4. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- 3.5. Оценка «Пища к раздаче допущена» 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.
- 3.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписью членов комиссии или медицинским работником.
- 3.7. Бракеражный журнал хранится у заведующей столовой.

4. Управление и структура

- 4.1. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации образовательной организации.
- 4.2. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (приложение 1).

5. Методика органолептической оценки пищи

- 5.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.
- 5.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой,

болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

5.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

5.4. 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. (Основание: Указание Главного государственного санитарного врача по РБ № С – 112 от 20.02.02 г. Приложение к письму Министерства торговли РСФСР от 21 августа 1963 г. № 0848; Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 8 ноября 2001 г. № 31 "О введении в действие санитарных правил" (с изменениями и дополнениями) Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 "Санитарноэпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 ноября 2001 г.))

6. Критерии оценки качества 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 20.02.02 г.)

**Инструкция ответственного за проведение бракеража
входного контроля поступающих продуктов**

1. Кладовщику необходимо производить входной контроль за получаемыми продуктами в МАОО лицей «Олчей». А именно проверить, как доставляются продукты в учреждение: имеется ли специальная тара, как она маркируется и обрабатывается (в том случае, если она используется повторно), как складироваться продукты в машине (например, не перевозят ли продукты, подлежащие тепловой обработке, вместе с продуктами, употребляемыми без обработки) имеется ли санитарный паспорт на машину, поставляющую продукты в МАОО лицей «Олчей».
2. В целях предупреждения возможности пищевых отравлений следует обращать особое внимание на изолированное хранение таких продуктов, как мясо, рыба, молоко и молочные продукты. Необходимо проверять соблюдение условий хранения продуктов – недопустимо, когда сырое мясо или рыба хранятся рядом с молочными продуктами или продуктами, которые идут в питание учащихся без тепловой обработки. Все продукты должны храниться в контейнерах, имеющих соответствующую маркировку. Грубым нарушением является, например, хранение продуктов, подлежащих тепловой обработке, в емкостях для продуктов, не подлежащих тепловой обработке, или использование промаркированного инвентаря не по назначению.
3. В холодильниках необходимы термометры для контроля за температурным режимом.
4. Для выполнения возложенных на него функций лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания обязан:
 - 4.1. Следить за наличием и исправностью оборудования и инвентаря, противопожарных средств, состоянием помещений кладовой и обеспечивать их своевременный ремонт.
 - 4.3. Проверять соответствие принимаемых продуктов сопроводительным документам и требованиям к качеству продуктов (наличие сертификата, соблюдение перечня продуктов);
 - 6.4. Обеспечивать сбор, хранение и своевременный возврат тары на базу.
 - 6.5. Получать продукты от поставщиков согласно накладной, осуществлять взвешивание и сырой бракераж продуктов.
 - 6.6. Обеспечивает сохранность продуктов питания, соблюдая товарное соседство.
 - 6.12. Следить за своевременной реализацией продуктов питания.
 - 6.13. Следить за правильным хранением быстро портящихся продуктов и продуктов длительного хранения.
 - 6.16. Сдаёт отчёт в бухгалтерию не позднее 20-го числа каждого месяца, следующего за отчётным.
 - 6.19. Принимает участие в проведении инвентаризаций.
 - 6.20. Следит за санитарным состоянием кладовой.
 - 6.21. Соблюдает требования пожарной безопасности в складских помещениях.
7. Ответственность.
 - 7.1. Лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания несет ответственность: - за сохранность продуктов; - за своевременное обеспечение учащихся свежими, доброкачественными продуктами ; - за соблюдение санитарно-гигиенического режима в кладовых; - за соблюдением норм выдачи продуктов; - за получение качественных продуктов и наличие сопроводительных документов к ним; - за своевременный заказ продуктов; - за своевременное списание недоброкачественных продуктов ; - за выполнение настоящей инструкции.
 - 7.2. За совершенные в процессе осуществления своей трудовой деятельности правонарушения в пределах, определяемых действующим административным, уголовным и гражданским законодательством РФ;
 - 7.3. За причинение материального ущерба в пределах, определенных действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством РФ.
 - 7.4. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава и Правил внутреннего трудового распорядка МАОО лицей «Олчей», иных локальных нормативных актов, законных распоряжений руководителя, должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией ответственное лицо несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством.