

4. Полномочия комиссии

4.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием учащихся школы.

4.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой столовой, в том числе:

- - осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- - проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- - ежедневно следит за правильностью составления меню;
- - контролирует организацию работы в столовой, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;
- - осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- - проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям учащихся в основных пищевых веществах;
- - следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- - осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д., в соответствии с Правилами бракеража пищи (Приложение 1);
- - проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;
- - определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
- - проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4.3. При проведении проверок пищеблока бракеражная комиссия руководствуется -Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

5. Бракеражная комиссия имеет право:

- - в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- - проверять выход продукции;
- - контролировать наличие суточной пробы;
- - проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- - проверять качество поставляемой продукции;
- - контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- - проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- - вносить на рассмотрение руководства школы и организатору питания предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

6. Содержание и формы работы

- 6.1. Бракеражная комиссия в полном составе работает по утвержденному плану, в другое время бракераж готовой продукции проводится дежурным учителем.
- 6.2. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (приложение).
- 6.3. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.
- 6.4. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 6.5. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- 6.6. 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.
- 6.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями дежурного учителя.
- 6.8. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

7. Документация бракеражной комиссии

- 7.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».
- 7.2. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.
- 7.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракеражный журнал у повара школьной столовой.