



Положение о бракеражной комиссии МБОУ «Тюхтетская СШ №1»

1. Общие положения.

1.1. Бракеражная комиссия муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Тюхтетская средняя школа №1» (далее - бракеражная комиссия) создается в целях осуществления контроля организации питания учащихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, нормативными актами школы.

1.3. Бракеражная комиссия назначается приказом директора школы на учебный год.

1.4. Назначение бракеражной комиссии - способствовать обеспечению качественным питанием учащихся школы, обеспечение постоянного контроля за работой столовой.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

2.1. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее трёх человек.

2.2. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации, медицинский работник, заведующая столовой, другие работники школы.

2.3. При назначении комиссии соблюдается принцип ежегодного обновления ее состава.

2. Обязанности бракеражной комиссии.

* осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

- проверяет санитарное состояние пищеблока;

* следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

- контролирует наличие маркировки на посуде;

- присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход продукции;

- контролирует наличие суточной пробы;

- проверяет соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;

- проверяет качество поступающей продукции;

- контролирует разнообразие и соблюдение десятидневного меню;

- проверяет соблюдение правил хранения продуктов питания;

* осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

* осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

* проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;

*осуществляет контроль соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах.

3. Бракераж пищи.

3.1. Все блюда, изготавливаемые в столовой школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

3.2. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала её реализации. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию

3.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью; хранится бракеражный журнал у заведующей столовой.

3.4. За качество пищи несут санитарную ответственность медицинский работник, заведующая столовой, повара школы.

3.5. Оценка качества блюд производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

«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.

Оценка *«неудовлетворительно»* (брак) даётся изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

Оценка *«удовлетворительно»* и *«неудовлетворительно»*, данная работником, обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, акт доводится до директора школы

3.6. Оценки качества блюд заносится в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями членов бракеражной комиссии.

3.7. Для определения правильности всех штучных готовых полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 - 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

IV. Требования к оформлению документации

4.1. Результаты текущих проверок бракеражной комиссии отражаются журналах: бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, бракеража готовой кулинарной продукции и др.

4.2. Информация о выявленных членами бракеражной комиссии нарушениях фиксируется в актах проверок.

V. Заключительные положения

5.1. Администрация ОУ при установлении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

5.2. Администрация ОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

С Положением ознакомлены: