

Введено в действие

Приказом по МОУ СШ №124

от 01.09.2020 г. № _____

Директор МОУ СШ №124

Акимов С.В. С.В. Акимова

от *01.09.2020* 2020 г.



Утверждено

на педагогическом совете

Протокол от 31.08.2020

№ 1

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ МОУ СШ №124

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии разработано в целях осуществления контроля за качеством питания в школе и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

1.2. Основные задачи бракеражной комиссии:

предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний,
контроль за соблюдением технологии приготовления пищи,
расширение ассортимента перечня блюд и организация полноценного питания.

1.3. В своей деятельности бракеражная комиссия руководствуется следующими нормативными документами:

СанПиН 2.4.2.2821-10;

СанПиН 2.4.5.2409-08;

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»;

сборниками рецептов;

технологическими картами;

данным Положением о бракеражной комиссии.

1.4. Срок действия данного Положения не ограничен.

2. Управление и структура бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на учебный год. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе. Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет директор школы.

2.2. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 3-х человек.

2.3. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации, медицинский работник, заведующая производством, педагогические работники. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

2.4. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

2.5. Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при директоре или на собраниях трудового коллектива.

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

2.7. Администрация образовательного учреждения при установлении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

3. Содержание и формы работы бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

3.2. Бракеражная комиссия путем взвешивания 5-10 порций определяет фактический выход одной порции. Вес порционных изделий не должен быть меньше должной средней массы (допускаются отклонения +/- 3% от нормы выхода).

3.3. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

3.4. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню: в нем должны быть дата, полное наименование блюда, выход порций, цена. Меню должно быть утверждено директором учебного заведения, подписано заведующей производством.

3.5. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда

дегустируются в последнюю очередь. При проведении бракеража следует руководствоваться требованиями к полуфабрикатам, готовым блюдам и кулинарным изделиям.

3.6. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. Данный журнал установленной формы (СанПиН 2.4.5.240 9 - 08 , форма 2) оформляется подписями членов бракеражной комиссии, не менее 3 человек.

Замечания и нарушения, установленные комиссией при приготовлении блюд, заносятся в этот же журнал, в графу для примечаний. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

3.7. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится журнал у заведующего производством. В журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, при этом обращается внимание на такие показатели как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др. За качество пищи несут ответственность заведующий производством, повар столовой. Лицо, виновное в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекается к материальной и другой ответственности.

4. Права и обязанности бракеражной комиссии

4.1. 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;
- контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;

2.2. Обязанности бракеражной комиссии:

- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи.

5. Критерии оценки качества блюд

6.1. **«Отлично»** - блюда приготовлены в соответствии с технологией.

6.2. **«Хорошо»** - незначительные изменения в технологии приготовления блюд, которые не привели к изменению вкуса, и которые можно исправить.

6.3. **«Удовлетворительно»** - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

6.4. **«Неудовлетворительно»** - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

Прошито, пронумеровано.
скреплено печатью
на 3 листах

Директор МОУ СШ №124
Акимова С.В.Акимова

