

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ИВАНОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»**

САКСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

296575, ул. Комсомольская, 5А, с.Ивановка,
Сакский район, Республика Крым

тел./ факс (06563) 9-41-42
e-mail: tanya.ivanovskaya@mail.ru
Код ОГРН 1159102005765

ПРИНЯТО

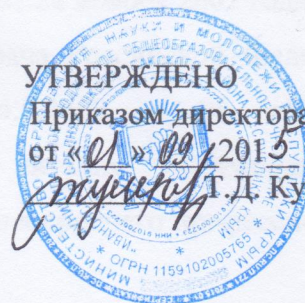
Протокол заседания педагогического совета

от «22» августа 2015 г. № 9

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора школы

от «01» 09 / 2015 г. № 155
Т.Д. Кучеренко



Локальный акт № 97/1

**Положение
о бракеражной комиссии**

I. Общее положение

1.1 Настоящее положение разработано на основе следующих нормативных документов: Постановления Министерства здравоохранения Российской Федерации и Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 ноября 2002 года №44, Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 года №45 об утверждении СанПин 2.4.5.2409 – 08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе.

1.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с уставом школы в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе создается и действует бракеражная комиссия.

2. Порядок создания бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

2.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением.

2.3. Назначение бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой столовой.

2.4. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации, работники школы, родительской общественности, медицинский работник.

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

3. Права и обязанности бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия должна:

- способствовать обеспечению качественным питанием учащихся школы;
- осуществлять контроль за работой столовой;
- проверять санитарное состояние пищеблока,
- контролировать наличие маркировки на посуде,
- проверять выход продукции,

- контролировать наличие суточной пробы,
- проверять соответствие процесса приготовления пищи техническим картам,
- проверять качество поступающей продукции,
- контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню,
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания
- выносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания

4. Бракераж пищи.

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

4.2. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производится членами бракеражной комиссии и заведующей столовой.

4.3. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

4.4. 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

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

4.6. За качество пищи несут санитарную ответственность заведующая столовой, повара школы.

4.7. 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).

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 (недосолен, 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, 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.

4.8. Оценки качества блюд заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями членов бракеражной комиссии.

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

5. Документация бракеражной комиссии

5.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции», а также в протоколы проверок бракеражной комиссии.

5.2. Результаты заносятся также в журнал «Контрольное блюдо».

5.3. Составляются акты о проверке качества блюд членами родительского комитета.