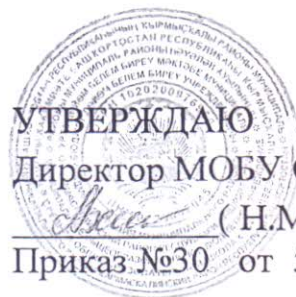


ПРИНЯТО

педагогическим советом  
протокол №5  
от 03.04.2014 года



УТВЕРЖДАЮ

Директор МОБУ СОШ д.Савалеево

(Н.М.Ахметова)

Приказ №30 от 5 апреля 2014 г

**ПОЛОЖЕНИЕ  
о бракеражной комиссии  
МОБУ СОШ д.Савалеево**

**1. Общие положения**

- 1.1. Бракеражная комиссия создается приказом руководителя образовательного учреждения на каждый учебный год и действует в соответствии с Уставом ОУ в целях осуществления контроля организации питания обучающихся и воспитанников, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ОУ.
- 1.2. Комиссия создается из трех человек: председателя и двух членов, прошедших медицинский осмотр.
- 1.3. Членами комиссии могут назначаться: от администрации заместитель руководителя, классные руководители (воспитатели), член родительского комитета, член профсоюзного комитета.
- 1.4. Бракеражная комиссия создается с целью осуществления контроля за организацией и качеством горячего питания, качеством и расходом продуктов.
- 1.5. В столовой должен быть журнал установленного образца. Журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью.
- 1.6. Выдача готовой продукции проводится только снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов пробы каждого блюда.

**2. Обязанности членов бракеражной комиссии**

- 2.1. Ежедневно за 45 минут до раздачи пищи обучающимся, член бракеражной комиссии снимает пробу блюд и делает соответствующую запись в журнале.
- 2.2. Бракераж 2-го блюда проводится отдельно - гарнир и соус.
- 2.3. Качество приготовленных блюд оценивается следующим образом: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

«Отлично» - оценивают блюда, приготовленные строго по рецептуре и технологии. Органолептические показатели должны соответствовать требованиям нормативной и технологической документации.

«Хорошо» - оценивают блюда (изделия), приготовленные с соблюдением рецептуры и технологии, но имеющие незначительные или легкоустраняемые отклонения, например, характерные, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, слегка переваренные, но сохранившие форму овощи, «слегка недосоленное блюдо (изделие небрежно оформлено и т.д.).

«Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда, которые привели к изменению качества и возможно их исправить.

«Неудовлетворительно» изменения в технологии приготовления блюда, которые невозможно исправить, к раздаче такое блюдо не допускается, его переводят в брак с оформлением соответствующего акта. Салаты, винегреты, бракируются по вкусу, виду, сроку приготовления с соответствующей записью: «Салат хорошего (плохого) качества. Раздачу разрешаю (не разрешаю)».

2.4. Члены бракеражной комиссии обязаны при проведении бракеража пользоваться технологическими картами блюд

2.5. В случае некачественного приготовления блюд, член бракеражной комиссии запрещает раздачу пищи и немедленно докладывает об этом письменно руководителю учреждения.

2.6. Ответственность за ведение бракеражного журнала несет председатель бракеражной комиссии.

2.8. Обо всех нарушениях в организации горячего питания, немедленно докладывать директору школы.

### **3. Полномочия комиссии**

3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся и воспитанников.

3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблоков, 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 на пищеблоке, 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 воспитанников, 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.,
- 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.Права членов бракеражной комиссии**

4.1. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами».

4.2 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.

4.3. Бракеражная комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой пищеблоков на совещаниях при директоре или на заседаниях профкома.