

ПРИНЯТО

общим собранием трудового коллектива
МОУ «Междуреченская СОШ»
Протокол № 1
от « 29 » августа 2016 года

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора
МОУ «Междуреченская СОШ»
№ 01-07 / 225-1
от « 30 » августа 2016 года

Положение
о бракеражной комиссии
муниципального общеобразовательного
учреждения
«Междуреченская средняя общеобразовательная
школа»

пгт. Междуреченск
2016год

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в МОУ «Междуреченская СОШ». Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНом 2.4.5.2409-08, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением, 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».

2. Основные задачи

2.1. Предотвращение пищевых отравлений.

2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.5. Организация полноценного питания.

3. Содержание и формы работы

3.1. Бракеражная комиссия работает ежедневно.

3.2. Бракеражная комиссия:

- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.

3.3. Снятие пробы бракеражной комиссией осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

3.4. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

3.5. Качество готовых блюд оценивается органолептическим методом (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция). В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»(брак):

3.5.1. Оценка **«отлично»** дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету, запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре, блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

3.5.2. Оценка **«хорошо»** дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.), незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

3.5.3. Оценка **«удовлетворительно»** дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, привели к изменению вкуса и качества которые можно исправить.

3.5.4. Оценка **«неудовлетворительно»(брак)** дается изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки несоответствия рецептуре блюда. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

3.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии.

3.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

4. Управление и структура

4.1. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: представитель администрации школы, социальный педагог – ответственный за ведение табеля льготной категории обучающихся при организации питания, фельдшер школы (по согласованию).

4.2. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с Методическими рекомендациями по бракеражу готовой продукции в МОУ «Междуреченская СОШ» утвержденными приказом по школе от 06.11.2013г №01-07/311.

5. Документация бракеражной комиссии

5.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

5.2. 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.

5.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракеражный журнал у заведующего столовой.