

ПРИНЯТО

на Педагогическом совете
МБОУ Школы № 102 г.о. Самара

Протокол № 8
от « 29 » мая 20 17 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор
МБОУ Школы № 102 г.о. Самара


_____ Е.Н.Елизарова
« 29 » мая 20 17 г.
(Приказ № 105 от 29.05. 2017г.)

**Положение
о бракеражной комиссии
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Школа №102 с углубленным изучением отдельных предметов»
городского округа Самара
(новая редакция, май 2017г.)**

1. Общие положения

1.1. С целью осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно – гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБОУ Школе № 102 г.о. Самара создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.1.2660-10, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением.

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

1.4. В состав бракеражной комиссии могут входить классные руководители, воспитатели, представители профсоюзного комитета, администрации школы, родительской общественности.

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

1.6. Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается по результатам контроля работы школьной столовой на административных совещаниях при директоре или на Совете школы.

2. Обязанности бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия Школы:

- 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;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладе основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- проверяет соответствие объёмов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству детей.

3. Бракераж пищи

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

3.2. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производят члены бракеражной комиссии.

3.3. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала её реализации. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

3.4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью; бракеражный журнал хранится на пищеблоке у бригадира комбината школьного питания.

3.5. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: цвету, запаху, вкусу, внешнему виду, 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 эффект (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, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

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

3.6. Для определения правильности всех штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов, одновременно взвешиваются 5 – 10 порций каждого вида; а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путём взвешивания порций, взятых при отпуске обучающимся.

4. Права бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- контролировать наличие маркировки на посуде;
- проверять выход готовой продукции;

- контролировать наличие и надлежащее хранение суточной пробы;
- контролировать наличие контрольного блюда;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поступающей продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение десятидневного меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

Срок действия данного Положения не ограничен.