

Принято на педагогическом совете
МОАУ «СОШ №16»
Протокол
№ 01 от _____
от «28» августа 2020 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
директор МОАУ «СОШ №
_____ Каверина Л.В.
Приказ № _____ от «01.09.2020»

Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 16 г.Новотроицка Оренбургской области»

Положение о бракеражной комиссии

1. Общие положения.

Настоящее положение разработано на основе следующих нормативных документов: письма Министерства торговли РСФСР от 21 августа 1963 года № 0848, постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 года № 32 об утверждении санитарно -- эпидемиологических правил и нормативов СанПиН

Бракеражная комиссия назначается приказом директора школы на учебный год.

Назначение бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой столовой.

В состав бракеражной комиссии входят представители профсоюзного комитета, администрации, родительской общественности, социальный педагог, медработник школы.

Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее трёх человек.

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

При назначении комиссии соблюдается принцип ежегодного обновления ее состава.

2. Обязанности бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия должна:

1. способствовать обеспечению качественным питанием учащихся школы;
2. 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

3. Бракераж пищи.

3.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой школы, 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 производит заведующий столовой.

3.3. 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

3.4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью; храниться бракеражный журнал у шеф- повара.

3.5. За качество пищи несут санитарную ответственность медсестра, повар столовой.

3.6. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий 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.

3.7. Оценки качества блюда кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями (социального педагога, директора).

Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная врачом, осуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, акт доводится до руководства предприятия, осуществляющего организацию горячего питания в школе, и директора школы

3.8. Для определения правильности всех штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

4. Права бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия имеет право:

4.1. в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;

4.2. контролировать наличие маркировки на посуде;

4.3. проверять выход продукции;

4.4. контролировать наличие суточной пробы;

4.5. проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;

4.6. проверять качество поступающей продукции;

4.7. контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;

4.8. проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;

4.9. вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.