

**Положение
о бракеражной комиссии
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа № 14»
(МБОУ «Школа № 14»)**

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия является постоянно действующим органом, созданного в целях обеспечения выпуска высококачественной продукции, удовлетворяющей потребности в питании всех участников образовательного процесса.

1.2. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и правовыми актами Российской Федерации, Кемеровской области, приказами и распоряжениями Управления образования администрации города Прокопьевска, Уставом и иными локальными нормативными актами муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 14» (далее – Школа).

1.3. Председателем бракеражной комиссии является директор школы. В состав комиссии входят: заместитель директора по АХР, повар школы, фельдшер школы, ответственный за организацию льготного питания, социальный педагог.

1.4. Состав бракеражной комиссии ежегодно утверждается приказом директора Школы.

1.5. Положение принимается педагогическим советом Школы, имеющим право вносить в него изменения и дополнения, по согласованию с управляющим советом, и утверждается приказом директора Школы.

2. Задачи бракеражной комиссии

2.1. Контроль за качеством приготовленных и реализуемых блюд школьной столовой.

2.2. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.3. Контроль за соблюдением санитарии и гигиены в столовой.

2.4. Контроль за организацией полноценного питания и ассортиментом блюд.

2.5. Контроль за наличием соответствующих сертификатов качества на продукты питания.

3. Функции бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия проводит снятие бракеражной пробы за 20 минут до начала раздачи готовой пищи.

3.2. Члены бракеражной комиссии:

– осуществляют проверку каждой партии блюд и готовых изделий в

присутствии изготовителей;

- бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав в нем пищу;

- проводят органолептическую оценку качества пищи (внешний вид, вкус, цвет, запах, выход блюда, температура подачи блюд).

3.3. Результаты бракеражной пробы заносят в бракеражный журнал (в бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, время снятия бракеража, наименование готового блюда, результаты органолептической оценки качества готовых блюд (отлично/хорошо/удовлетворительно/неудовлетворительно), разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия (разрешено/ не разрешено), результаты взвешивания порционных блюд (соответствует/не соответствует).

3.4. Результаты бракеража оформляются актом проверки один раз в четверть.

3.5. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4. Права участников комиссии

4.1. Члены бракеражной комиссии обязаны присутствовать на заседаниях комиссии.

4.2. Члены бракеражной комиссии имеют право:

4.2.1. Выносить на обсуждение конкретные обоснованные предложения по качеству питания.

4.2.2. Давать рекомендации, направленные на улучшение качества питания в Школе.

4.2.3. Снимать копии с необходимых документов для составления акта по обнаруженным недостаткам и нарушениям организации и качества питания учащихся школы.

4.2.4. Заслушивать на заседаниях комиссии отчеты работников столовой о применяемых мерах по улучшению качества питания учащихся.

4.2.5. Участвовать в работе педагогических советов, производственных совещаний по вопросам питания.

5. Организационные методы и виды контроля

5.1. Бракераж комиссией осуществляется ежедневно, которая:

- контролирует соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

- проверяет складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;

- контролирует организацию работы на пищеблоке;

- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

- ежедневно следит за правильностью составления меню;

- осуществляет контроль соответствия пищи физиологическим потребностям учащихся в основных пищевых веществах;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству учащихся.

5.3. Методика органолептической оценки пищи:

– Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

– Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

– Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

– При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

5.4. Критерии оценки качества блюд:

Оценка качества блюд по каждому из показателей: внешнему виду, цвету, запаху, вкусу, консистенции. Блюда получают оценки: «годен», «не годен».

6. Организация деятельности комиссии

6.1. Бракеражная комиссия формируется на основании приказа директора Школы сроком на 1 год.

6.2. Полномочия комиссии вступают в силу с даты издания приказа.

6.3. Комиссия проводится 1 раз в четверть.

6.4. Решения комиссии принимаются большинством голосов.

7. Ответственность

7.1. Предоставлять директору Школы достоверные факты работы бракеражной комиссии.

7.2. Ходатайствовать перед директором школы о поощрении или наказании сотрудников причастных к организации питания в Школе.

8. Делопроизводство

8.1. Заседания комиссии оформляются протоколом и доводятся до сведения директора Школы.

8.2. Результаты по итогам проверок регистрируются в актах и рассматриваются на заседании комиссии общественного контроля с приглашением заинтересованных лиц.