

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №12»
городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан**

ПРИНЯТО:

Педагогическим советом
Протокол № 8
30.08.2014 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ СОШ №12
Е. И. Малова
Приказ от 03.09.2014 г. № 244

СОГЛАСОВАНО

На заседании Совета Учреждения
Протокол № 3 от 31.08.2014 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии**

I. Общее положение

1.1. Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований;

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 г. № 45 «Об утверждении СанПиНом 2.4.5.2409-08 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и данным Положением.

II. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состава.

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе;

2.2. Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований;

2.3. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 5 человек. В состав бракеражной комиссии входят: представитель администрации школы, шеф-повар, медицинский работник, социальный педагог школы, ответственный за питание.

III. Основные задачи

3.1. Основными задачами бракеражной комиссии являются:
оценка органолептических свойств приготовленной пищи;
предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний;

контроль над соблюдением технологии приготовления пищи;
обеспечение санитарии и гигиены в помещении пищеблока;
обеспечение пищеблока качественными продуктами питания;
организация полноценного питания.

IV. Деятельность комиссии

- 4.1. Члены бракеражной комиссии выполняют следующие обязанности:
- контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
 - проверяют складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
 - контролируют организацию работы на пищеблоке;
 - следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
 - периодически присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд и их соответствие утвержденному меню;
 - проводят органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
 - проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
 - формируют предложения по улучшению питания обучающихся;
 - разрабатывают график посещения обучающимися столовой.
- вносят предложения по улучшению питания обучающихся.
- 4.2. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
- 4.3. Бракеражная комиссия несет ответственность за выполнение закрепленных за ней полномочий.

V. Содержание и формы работы.

- 5.1. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии;
- 5.2. До снятия пробы бракеражная комиссия знакомится с утвержденным в установленном порядке меню, в котором должны быть проставлены дата, количество принимающих пищу, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов;
- 5.3. Бракеражная проба производится из общего котла после тщательного перемешивания в нем пищи. Для исследования пищи берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюд, по которым можно судить о соблюдении технологии приготовления. Необходимо обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
- Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.
- 5.4. Результат бракеража регистрируется в журнале контроля за качеством готовой пищи (бракеражный). Журнал должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью.
- 5.5. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

5.6. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

5.7. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

5.8. Проверку порционных вторых блюд производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

5.9. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне, линейку.

VI. Документация бракеражной комиссии

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

6.2. 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;

6.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью учреждения;

6.4. Хранится бракеражный журнал у повара-бригадира.

VII. Критерии оценки качества блюд

7.1. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: по вкусу, запаху, внешнему виду, цвет, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно (брак);

7.2. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренными требованиями;

7.3. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют один незначительный дефект (недосолен, недоведен до нужного цвета и др.);

7.4. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для продажи без переработки;

7.5. Оценка «неудовлетворительно» (брак), дается 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;

7.6. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путем взвешивания порций, взятых при отпуске учащимся.

VIII. Заключительные положения.

8.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

8.2. Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет директор школы.

8.3. Администрация МБОУ СОШ №12 обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

Протусеровано,
проставлено и скреплено
печатью
5/1976/1452/3
Директор МБСУ СОШ №12
Е.И. Малица