

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ Школа № 81 г.о. Самара

О.В. Чуракова

**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
в МБОУ Школа № 81 г.о. Самара**

1. Общие положения

1.1. Основываясь на принципах коллегиальности управления МБОУ Школа № 81 г.о. Самара (далее – школа), а также в соответствии с Уставом школы в целях осуществления контроля организации горячего питания обучающихся, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при раздаче пищи в школе создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН, технологическими картами, ГОСТами.

1.3. Руководство школы обязано содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

1.4. Срок действия данного положения не ограничен.

2. Управление и структура бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на учебный год. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.

2.2. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 3 человек. (Количество членов бракеражной комиссии определяется таким образом, чтобы на момент снятия бракеража пищи в школе находились данные работники, в соответствии с графиком работы).

2.3. В состав бракеражной комиссии входят медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации образовательного учреждения. (Можно привлекать представителей родительской общественности, при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний критериев оценки качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям).

3. Обязанности бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся.

3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблока, в том числе:

- 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, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;

- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д., в соответствии с правилами бракеража пищи;
- проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;
- определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4. Права бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поставляемой продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблоков;
- вносить на рассмотрение руководства школы и организатору питания предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

5. Содержание и формы работы

5.1. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

5.2. Бракеражная комиссия путем взвешивания 5-10 порций определяет фактический выход одной порции. Вес порционных изделий не должен быть меньше должной средней массы (допускаются отклонения + , - 3% от нормы выхода).

5.3. Для проведения бракеража необходимо иметь в пищеблоке весы, чистые приборы, питьевую воду.

5.4. Члены бракеражной комиссии от школы периодически (не реже одного раза в неделю) приходят на снятие бракеражной пробы.

5.5. Предварительно комиссия должна ознакомиться с Меню: в нем должны быть дата, полное наименование блюда, выход порций, цена. Меню должно быть утверждено директором школы и управляющим организации, поставляющей питание.

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

5.7. Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции». Данный журнал установленной формы оформляется подписями (членами бракеражной комиссии, не менее 3 человек). Замечания и нарушения, установленные комиссией при приготовлении блюд, заносятся в этот же журнал, в графу для примечаний. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью; хранится бракеражный журнал у заведующего производством.

6. Осуществление контроля работы бракеражной комиссии

6.1. Контроль работы бракеражной комиссии осуществляет директор школы.

6.2. В случае невозможности решения спорных вопросов между членами бракеражно комиссии, работниками пищеблока и другими лицами, директор школы совместно с администрацией поставщика питания создают временную комиссию для решения спорных вопросов.