

Принято
на заседании педагогического совета
МОУ «Отраденская СОШ»
протокол №1 от 16.03.2021г

Утверждено
распоряжением директора школы
от 23.03.2021г №88

Положение о бракеражной комиссии

1. Общие положения.

1.1. В соответствии с Уставом МОУ «Отраденская СОШ», руководствуясь СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи работникам МОУ «Отраденская СОШ» в осуществлении административно-общественного контроля организации и качества питания детей в школе, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

1.3. Изменения и дополнения к положению оформляются в виде приложений, принятых на заседании педагогического совета и вводятся в действие на основании распоряжения директора школы.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

2.1. Бракеражная комиссия создается на основании распоряжения директора школы на начало учебного года, в котором утверждаются состав комиссии и сроки ее полномочий.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 человек.

2.3. В состав бракеражной комиссии могут входить: зав.хозяйством, медсестра, член профсоюзного комитета, представители коллектива, представители родителей

2.4. В необходимых случаях в состав могут быть включены другие работники школы, приглашенные специалисты.

2.5. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое принимается на заседании педагогического совета и утверждается распоряжением директора школы.

3.Основные задачи.

2.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

2.2. Предотвращение пищевых отравлений.

- 2.3. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- 2.4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

4.Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии.

4.1.Бракеражная комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в школе, контролировать выполнение принятых решений;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в школе;
- ходатайствовать перед администрацией учреждения о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания;

4.2. Обязанности бракеражной комиссии:

- контролирует соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузки продуктов питания;
- проверяет складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а так же 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;
- осуществляет контроль соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся;
- проводит просветительскую работу с педагогами и родителями обучающихся.

4.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ней полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

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

5. Содержание и формы работы комиссии.

5.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню текущего дня. Меню должно быть утверждено заведующим и директором школы.

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно 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.

5.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой пищевой продукции». Журнал должен быть пронумерован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у повара.

5.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

5.4. Оценка готового блюда или кулинарного изделия дается по степени готовности, своевременности и доброкачественности приготовления.

5.5. Блюда и кулинарные изделия, имеющие следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия *не допускаются к раздаче*.

5.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

5.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий, несоответствующих норме, данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при заведующем.

5.8. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

5.9. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы, а также проводит взвешивание порционных блюд.

5.10. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, отдельно ложки, вилки, нож, тарелки с указанием веса на обратной стороне, вмещающую 1 порцию блюда, линейку.

6. Заключительные положения.

6.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

6.2. Администрация школы вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии при премировании.

6.3. Администрация школы обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

6.4. За виновное причинение образовательному учреждению или участникам образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей, работники столовой несут материальную ответственность в порядке и пределах, установленных трудовым или граждански законодательством Российской Федерации.