

ПРИНЯТО

Общим собранием работников

МБОУ «Средняя школа № 3»

Протокол от «04» февраля 2021 г. № 1

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора

МБОУ «Средняя школа № 3»

от «17» февраля 2021 № 44-п

**Положение
о бракеражной комиссии**

1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение разработано на основе Постановления главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в целях усиления контроля за качеством питания.

1.2. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на учебный год. Бракеражная комиссия состоит из 3(трех) основных человек: заведующего производством, представителя администрации школы и социального педагога или двоих сотрудников, их замещающих в случае отсутствия (временная нетрудоспособность, ежегодный отпуск).

1.3. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.4 Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза за полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля за качеством питания на совещаниях при директоре.

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,
 - проверять качество поступающей продукции,
 - контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню,
 - проверять соблюдение правил хранения продуктов.

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 непосредственно из емкостей, в которых пища готовится.

3.2. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит заведующий производством.

3.3. Оценка качества продукции заносится в «Бракеражный журнал по оценке качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий» до начала её реализации и оформляется подписями членов бракеражной комиссии. 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; хранится бракеражный журнал у заведующего производством.

3.5. За качество приготовленной пищи несут санитарную ответственность медсестра, заведующий производством, 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. Для определения правильности всех штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 10 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:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- контролировать наличие маркировки на посуде;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поступающей продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.