


государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
средняя общеобразовательная школа № 2 с. Обшаровка
муниципального района Приволжский Самарской области

“Согласовано”

Управляющим советом
с.Обшаровка
Протокол № 3 от 10.02.20
Председатель  Турков А.П..

“Утверждено”

Директор ГБОУ СОШ №2
 О.Р.Кузнецова
Приказ № 85 од от 11.02.2020



**Положение
о бракеражной комиссии
в ГБОУ СОШ №2
с.Обшаровка**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче готовой пищи в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНом 2.4.5.2409-08, СанПиН -2.4.1.2660-10, сборниками рецептов, технологическими картами, данным Положением и осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

2. Полномочия комиссии

2.1. Бракеражная комиссия школы:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;

- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
- 2.2. В случае выявления каких либо нарушений члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению недостатков.

3. Содержание и формы работы.

- 3.1. Бракеражная комиссия контролирует прием продуктов. Проверяет сроки годности, сохранность упаковки, наличие сопроводительной документации, сертификатов соответствия. В случае выявления недостатков составляются претензионные акты.
- 3.2. Бракеражная комиссия проводит снятие проб за 20 минут до начала отпуска вновь приготовленной партии.
- 3.3. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.
- 3.4. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании.
- 3.5. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре. Бракеражную пробу берут из котла, предварительно перемешав пищу.
- 3.6. При органолептической оценке большого ассортимента образцов продукции необходимо учитывать, что в первую очередь пробуют блюда со слабовыраженными органолептическими характеристиками (например крупяные супы), далее продукцию оценивают с более интенсивными свойствами. а сладкие блюда оценивают в последнюю очередь.
- 3.7. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно. (температура, внешний вид, консистенция, запах, вкус, готовность).
- 3.8. Результаты бракеража готовой продукции заносят в журнал бракеража готовой продукции, подписывается членами комиссии
- 3.9. Журнал должен быть пронумерован, прошнурован, скреплен печатью и хранится на пищеблоке у повара-бригадира.).

4. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

- 4.1. В Учреждении принята следующая оценка качества блюд:
- «Удовлетворительно»** - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;
- «Неудовлетворительно»** - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.
- 4.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.
- 4.3. Оценка **«удовлетворительно»** и **«неудовлетворительно»**, данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается членами бракеражной комиссии и результат определяется большинством голосов.
- Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.
- 4.4. 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 потребителю.

5. УПРАВЛЕНИЕ И СТРУКТУРА

- 5.1. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек.:
- председатель комиссии: ответственный за питание-заместитель директора по В.Р.
 - председатель профкома школы;
 - медицинская сестра.
- 5.2. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.
- 5.3. Администрация школы обязана оказывать содействие деятельности комиссии и принимать меры по устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией,