

Введено в действие приказом

директора школы  М.П. Домковская
№ 54 от 10.08.2023 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии
МКОУ «Тымская ООШ»

1. Общие положения.

- 1.1. Бракеражная комиссия МКОУ «Тымская ООШ» (далее – бракеражная комиссия) создаётся и действует в соответствии с Уставом образовательного учреждения (далее - школа) в целях осуществления контроля организации питания воспитанников и учащихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.
- 1.2. Бракеражная комиссия работает совместно со школой.
- 1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, нормативными актами школы.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

- 2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы в начале учебного года.
- 2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3-5 человек.
- 2.3. В состав бракеражной комиссии входят: представители администрации, ответственный за организацию горячего питания в школе.
- 2.4. В необходимых случаях в состав могут быть включены другие работники школы, приглашенные специалисты, представители родительской общественности.

3. Функции бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия:

- 3.1. Осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке приготовленной пищи;
- 3.2. Периодически присутствует при раздаче готовой пищи;
- 3.3. Проводит оценку органолептических свойств приготовленной пищи (т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.);
- 3.4. Контролирует наличие маркировки на посуде;
- 3.5. Проверяет соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации;
- 3.6. Отчитывается о своей работе на различных заседаниях.

4. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия имеет право:

- 4.1. Выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в школе, контролировать выполнение принятых решений;
- 4.2. Давать рекомендации, направленные на улучшение питания в школе;

- 4.3. Ходатайствовать перед администрацией школы о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания.
- 4.4. Составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание недоброкачественных продуктов и приготовленных блюд;
- 4.5. Определять доброкачественность продуктов по специальной методике (Приложение №1).

Обязанности бракеражной комиссии:

- 4.6. Контролирует соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке приготовленной пищи;
- 4.7. Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками столовой;
- 4.8. Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовленной пищи;
- 4.9. Проводит органолептическую оценку готовой пищи (т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.);
- 4.10. Проводят просветительскую работу с педагогами и родителями обучающихся.

Бракеражная комиссия несет ответственность:

- 4.11. За выполнение закрепленных за ней полномочий;
- 4.12. За принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.
- 4.13. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний, бракеражная комиссия 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 20 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с количеством питающихся детей и ежедневным меню: в нем должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порций.

Меню должно быть утверждено 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 контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой продукции.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью.

- 5.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).
- 5.4. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

- 5.5. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям;
- 5.6. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).
- 5.7. 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.
- 5.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.
- 5.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий, несоответствующих норме, данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при заведующем производством. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд, привлекаются к материальной и другой ответственности.
- 5.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточной пробы.
- 5.11. 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 (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.