

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 2 с.Александров-Гай
Александрово-Гайского муниципального района Саратовской области

От _____ № _____
На _____ от _____

431371 Саратовская область
Александрово-Гайский район
с.Александров-Гай, ул.Почтовая, 73
Эл.почта mbousosh2ag@yandex.ru

ПРИНЯТО
Общим собранием работников
МБОУ СОШ № 2
с.Александров-Гай
Саратовской области
протокол №1 от 15.01.2019 г.

УТВЕРЖДЕНО
Приказом МБОУ СОШ № 2
с.Александров-Гай
Саратовской области
№ 9 от 16.01.2019 г.



СОГЛАСОВАНО
Советом родителей
(законных представителей)
МБОУ СОШ № 2 с.Александров-Гай
Саратовской области
протокол № 15.01.2019г.

СОГЛАСОВАНО
Советом обучающихся
МБОУ СОШ № 2 с.Александров-Гай
Саратовской области
протокол № 1 от 15.01.2019 г.)

СОГЛАСОВАНО
Профсоюзным комитетом
МБОУ СОШ № 2 с.Александров-Гай
Саратовской области
протокол № 1 от 15.01.2019 г.)

**Положение
о бракеражной комиссии.**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 2 с. Александров - Гай Александрово-Гайского района Саратовской области (далее Положение) разработано на основании Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 г. № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08» и Постановления Главы Александрово-Гайского муниципального района «Об утверждении муниципальной программы «Развитие образования в Александрово - Гайском муниципальном районе Саратовской области на 2019-2021 г. г.» № 605 от 29.12.2018 г.

1.2. Бракеражная комиссия назначается приказом директора школы на учебный год. Назначение бракеражной комиссии – обеспечение постоянного контроля за работой школьной столовой, проведение оценки качества блюд.

1.3. В состав бракеражной комиссии входят не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока, представитель администрации школы. При назначении бракеражной комиссии соблюдается принцип ежегодного обновления ее состава.

2. Обязанности бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия должна:

2.1. способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся школы;

2.2. осуществлять контроль над работой столовой:

- проверять санитарное состояние пищеблока;
- контролировать наличие маркировки на посуде;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поступающей продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов.

3. Бракераж пищи

3.1. Все блюда, изготавливаемые в столовой школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой приготовленной партии.

3.2. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит заместитель директора по АХР.

3.3. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделие 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 скреплен печатью.

3.5. За качество пищи несут ответственность медицинский работник, заместитель директора по АХР, повара.

3.6. Оценка качества блюд 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 вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «хорошо» ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.).

Оценка «удовлетворительно» (брак) ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» ставится блюдам и кулинарным 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 блюда и изделия.

3.7. Оценка качества блюд заносится в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями членов бракеражной комиссии. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная медицинским работником, обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, акт доводится до директора школы.

3.8. Для определения правильности всех штучных готовых полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путем 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;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поступающей продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- вносит на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.