

ПРИНЯТО  
на заседании Совета ОУ  
протокол №10 от 26.08.2020 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МОУ «Безлыченская СОШ»  
В.А. Братанова  
Приказ № 77-10 от 26.08.2020

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о бракеражной комиссии МОУ «Безлыченская СОШ»**  
**(новая редакция)**

**1. Общие положения**

1.1. Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством доставки продуктов, приготовления и раздачи пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНом, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

**2. Основные задачи.**

Основными задачами являются:

- 2.1. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.4. Обеспечение санитарии и гигиены питания.
- 2.5. Расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания.
- 2.6. Обеспечение пищеблока качественными продуктами питания, а также соответствующими сертификатами качества.

**3. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.**

- 3.1. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы;
- 3.2. В состав бракеражной комиссии входит 3 - 4 человека:
  - ответственный за питание (председатель комиссии);
  - медсестра (при наличии);
  - повар;
  - член профсоюзного комитета.

**4. Полномочия комиссии.**

Бракеражная комиссия школы:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания:
  - проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
  - ежедневно следит за правильностью составления меню;
  - контролирует организацию работы на пищеблоке;
  - осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

- проверяют 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.

## **5. Оценка организации питания в школе.**

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

5.2. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

5.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца.

5.4. В бракеражном журнале указывается дата, наименование блюда, номер партии и дается оценка доброкачественной пищи. Оценка дается на каждое блюдо отдельно.

5.5. Оценка «отлично» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи.

5.6. Оценка «хорошо» дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

5.7. Оценка «удовлетворительно» дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено, недоварено и т.д.).

5.8. Оценка «неудовлетворительно» дается в том случае, если при приготовлении пищи грубо нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки по т записью «К раздаче не допускаю».

5.9. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольных блюд и су точных проб.

5.10. Бракеражный журнал заполняет ответственный за питание.