

**Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Кумакская средняя общеобразовательная школа»
Соль-Илецкого района Оренбургской области**

Согласовано
председатель Управляющего Совета
МОБУ «Кумакская СОШ»
_____ Б. Н. Зульяров
Протокол №1 от 28.08.2013 г.

Утверждаю
директор МОБУ «Кумакская СОШ»
_____ В. В. Горбунова
Приказ № 107 от 02.09.2013г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует порядок работы бракеражной комиссии в МОБУ «Кумакская СОШ» (далее- учреждение).

1.2. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе.

1.3. Основная задача бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой школьной столовой.

1.4. В своей деятельности Бракеражная комиссия руководствуется следующими нормативными документами: СанПиН 2.4.2.2821-10; СанПиН 2.4.5.2409-08; сборниками рецептур; технологическими картами; данным Положением, утвержденным директором учреждения.

1.5. Бракеражная комиссия по окончании каждого учебного года отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой директору учреждения..

2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора учреждения на начало учебного года.

2.2. В состав бракеражной комиссии входят: завхоз, повар школьной столовой, представитель профсоюзной организации, представитель родительского комитета

3. Обязанности бракеражной комиссии

Комиссия:

3.1. проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;

3.2. следит ежедневно за правильностью составления меню раскладок;

3.3. контролирует организацию работы в школьной столовой;

- 3.4.осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- 3.5.контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- 3.6.периодически присутствует при закладке продуктов, проверяет выход блюд;
- 3.7.проверяет органолептическую оценку готовой пищи,;
- 3.8.проверяет соответствие объемов приготовленной пищи объемам разовых порций и количеству детей;
- 3.9.проверяет санитарное состояние пищеблока;
- 3.10.контролирует наличие маркировки на посуде;
- 3.11.контролирует наличие суточной пробы;
- 3.12. проверяет соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- 3.13.проверяет качество поступающей продукции.

4. Права бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия имеет право:

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

5.Бракераж пищи

- 5.1.Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой учреждения , подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
- 5.2.Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производят члены бракеражной комиссии.
- 5.3.Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала её реализации. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку.
- 5.4.За качество пищи несут санитарную ответственность завхоз, повар столовой.

5.5. 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. Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю». Оценка «неудовлетворительно», данная членами бракеражной комиссии, обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, который доводится до директора школы.

6. Делопроизводство бракеражной комиссии

6.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции», а также в протоколы проверок бракеражной комиссии.

6.2. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракеражный журнал у завхоза.