



«Утверждаю»
Директор МОУ «ГИМНАЗИЯ №58»
О.Ю. Кириллова
Приказ от «01» 09 2012 г. №247

ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

Рассмотрено на заседании
педагогического совета
Протокол от «30» 09 2012 г. №1

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ.

Разработано в соответствии с
СанПиН 2.4.5.2409-08
Раздел XIV п.14.4,14.5

1. Общие положения.

- 1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а так же в соответствии с Уставом гимназии в целях осуществления систематического контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в гимназии создается и действует бракеражная комиссия.
- 1.2. Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с утвержденным планом.
- 1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом гимназии.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

- 2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора гимназии на учебный год. Состав комиссии указываются в приказе директора гимназии.
- 2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии входят:
 - представитель администрации гимназии;
 - медицинская сестра;
 - работник пищеблока;
 - представитель родительской общественности.
- 2.3. В необходимых условиях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники школы, приглашенные специалисты, эксперты.
- 2.4. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.
- 2.5. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением.

3. Полномочия бракеражной комиссии.

- 3.1. Бракеражная комиссия:
 - осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
 - проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а так же соблюдение правил и условий их хранения;
 - следит ежедневно за правильностью составления меню-раскладок;
 - контролирует организацию работы на пищеблоке;
 - осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
 - проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей и основных пищевых веществам;
 - следит и контролирует соблюдение правил личной гигиены работников пищеблока;
 - периодически присутствует при закладке основных продуктов в котел, проверяет выход блюд;

- осуществляет оценку качестваготавливаемых блюд, который осуществляется органолептическим методом;
- осуществляет оценку температуры горячих блюд при раздаче;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему реализованных порций и количеству детей.

4. Оценка организации горячего питания.

- 4.1. Все блюда и кулинарные изделия,готавливаемые на пищеблоке, подлежат обязательному бракеражу по мере готовности. Пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища была приготовлена.
- 4.2. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню – раскладке. Для определения правильности веса приготовленных изделий одновременно взвешивается 5 – 10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие штучные изделия – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.
- 4.3. За качество пищи несут ответственность: заведующий производством и повара, изготавливающие продукцию.
- 4.4. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.
- 4.5. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям – отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно (брак).
- 4.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в «Журнал бракеража готовой продукции» в соответствии с установленной формы и оформляется подписями всех членов комиссии.

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов комиссии	Примечание

- 4.7. Администрация гимназии обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний выявленных комиссией.

5. Критерии оценки качества блюд.

- 5.1. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по запаху, внешнему виду, цвету, консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям, блюдо приготовлено в соответствии с технологией.
- 5.2. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют один незначительный дефект и которые можно исправить (недосолен, не доведен до нужного цвета и т.п.).
- 5.3. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления без переработки.
- 5.4. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный запах и вкус, резко пересоленные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию, неполновесные и другие признаки, порочащие блюда или изделия, которые невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

5.5. Продукция, выпускаемая промышленностью (соки, напитки, сырки, йогурты и другие) оцениваются как «доброкачественная» или «недоброкачественная».