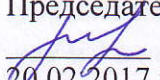


Согласовано
Председатель профкома
 /Н.В.Гарифуллина/
20.02.2017 г.

Утверждаю.
Директор МБОУ «Карлынанская СОШ им.
К.А.Андреева»
А.А.Федоров/
20.02.2017 г.



Положение о бракеражной комиссии В МБОУ « Карлынанская СОШ им.К.А.Андреева»

1. Общие положения.

Настоящее Положение разработано на основе следующих нормативных документов: СанПиН 2.4.5.240 9 - 08 , ГОСТ Р 5310 4 2008 ,

1.1 Основываясь на принципах коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом школы в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе создается и действует бракеражная комиссия.

1.2 Назначение бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой школьной столовой.

1.3 Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН. технологическими картами, ГОСТами.

1.4 Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при директоре или на собраниях трудового коллектива.

1.5 Руководство школы обязано содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

Срок действия данного положения не ограничен.

2. Управление и структура бракеражной комиссии

2.1 Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на учебный год. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.

2.2 Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее

3. (Количество членов бракеражной комиссии определяется таким образом, чтобы на момент снятия бракеража пищи в ОУ находились данные работники, в соответствии с графиком работы).

2.3 В состав бракеражной комиссии входят представители администрации, медицинский работник, заведующая производством. (Можно привлекать представителей родительской общественности, при наличии санитарной одежды,

медицинской книжки, знаний критериев оценки качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям).

3. Обязанности бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия обязана:

- осуществлять контроль за работой столовой;
- проверять санитарное состояние пищеблока,
- контролировать наличие маркировки на посуде.
- контролировать выход готовой продукции,
- контролировать наличие суточных проб,
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам,
- проверять качество поступающей продукции.
- контролировать разнообразие блюд и соблюдение циклического меню,
- проверять соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации, проводить бракераж готовой продукции,
- предотвращать пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания,
- отчитываться о своей работе на заседаниях различных совещательных органов и комиссий.
- своевременно выполнять рекомендации технологов ОАО «Комбинат питания «Школьник» и предписания вышестоящих и контролирующих организаций.

4. Права бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия имеет право:

- осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания,
- проверять пригодность складских помещений,
- следить за правильностью составления меню,
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблоков,
- периодически присутствовать при закладке основных продуктов,
- вносить на рассмотрение администрации школы и ОАО «Комбинат питания «Школьник» предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

5. Содержание и формы работы.

- Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.
- Бракеражная комиссия путем взвешивания 5-10 порций определяет фактический выход одной порции. Вес порционных изделий не должен быть меньше должной средней массы (допускаются отклонения $\pm 3\%$ от нормы выхода).
- Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы,

пищевой термометр, чистые приборы, питьевую воду, тарелки с указанием веса на обратной стороне (вмещающие как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

- Члены бракеражной комиссии ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

- Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню: в нем должны быть дата, полное наименование блюда, выход порций, цена. Меню должно быть утверждено директором учебного заведения, подписано заведующей производством, ответственным за питание с указанием фамилии калькулятора.

- Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав 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.

- Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции». Данный журнал установленной формы (СанПиН 2.4.5.240 9 - 08 , форма 2) оформляется подписями (членами бракеражной комиссии, не менее 3 человек). Замечания и нарушения, установленные комиссией при приготовлении блюд, заносятся в этот же журнал, в графу для примечаний. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью; хранится бракеражный журнал у заведующей производством.

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 член комиссии

- Результаты органолептической оценки заносятся в графу «Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда»

6.Бракераж пищи.

- Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

- 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, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.

- За качество пищи несут ответственность медсестра, заведующая производством, повар столовой.

- 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.

- Органолептическая оценка дается на каждое блюдо.

7.Осуществление контроля за работой бракеражной комиссии.

- Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет директор школы.

- В случае невозможности решения спорных вопросов между членами комиссии, работниками столовой и другими лицами, директор школы совместно с администрацией ОАО «Комбинат питания «Школьник» создают временную комиссию для решения спорных вопросов.

- Председатель бракеражной комиссии и ее члены имеют право на начисление стимулирующих выплат (по зоне подчинения).