

Рассмотрено и одобрено
на заседании педагогического совета
МБОУ Школа № 88
Протокол № 6 от «4» 05 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ Школа № 88
Г.А. Овсянникова
«30» 05 2016 г.



ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
Школа № 88 городского округа город Уфа Республики
Башкортостан

I. Общие положения.

- 1.1. Настоящее Положение разработано на основании действующих нормативных документов и действующего закона об образовании РФ и РБ.
- 1.2. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы в начале учебного года.
- 1.3. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации, профсоюзного комитета, родительской общественности, медработник. Количество членов комиссии должно быть не менее пяти человек.
- 1.4. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачеством готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

II. Права и обязанности бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия должна и имеет право:

- 2.1. способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся школы;
- 2.2. осуществлять контроль за работой столовой:
 - проверять санитарное состояние пищеблока,
 - контролировать наличие маркировки на посуде и полотенцах,
 - проверять выход продукции,
 - контролировать наличие суточной пробы,

- проверять соответствие процесса приготовления пищи техническим картам,
- проверять качество поступающей продукции,
- контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню,
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания,
- вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

III. Бракераж блюд и критерии оценки качества блюд.

3.1. За качество пищи несут санитарную ответственность медицинский работник, старший повар и повара столовой.

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

3.3. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производится медицинским работником до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

3.4. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал, 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

3.5. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован, скреплен печатью и храниться у старшего повара.

3.6. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели,

как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др. 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.

3.7. Критерии оценки качества блюд:

«*Отлично*» – блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

«*Хорошо*» – незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

«*Удовлетворительно*» – изменения в технологии приготовления привели в изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

«*Неудовлетворительно*» – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

IV. ДОКУМЕНТАЦИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

4.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».