**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧРЕЖДЕНИЕ**

**«НОВОЮЛАСИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

ПРИНЯТО                                                                                           УТВЕРЖДАЮ

на педагогическом совете                                                   директор МБОУ «Новоюласинская СОШ»

Протокол № 7                                                              \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Л.А.Драная

«27» 08. 2018г.                                             Приказ № 01/11-121 от 28.08.2018г

**Положение о бракеражной комиссии**

**1. Общие положения**

Настоящее положение разработано на основе следующих нормативных документов: письма Министерства торговли РСФСР от 21 августа 1963 года № 0848, постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 года № 45 об утверждении санитарно - эпидемиологических правил и нормативов 2.4.5.2409 - 08.

Бракеражная комиссия назначается приказом директора школы на учебный год.

Назначение бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой столовой.

В состав бракеражной комиссии входят представители пищеблока, администрации, завхоз.

Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее трех человек.

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

При назначении комиссии соблюдается принцип ежегодного обновления её состава.

**2. Обязанности бракеражной комиссии**

Бракеражная комиссия должна:

1. способствовать обеспечению качественным питанием учащихся школы;
2. осуществлять контроль за работой столовой:
3. проверять санитарное состояние пищеблока;
4. контролировать наличие маркировки на посуде и полотенцах;
5. проверять выход продукции;
6. контролировать наличие суточной пробы;
7. проверять соответствие процесса приготовления пищи техническим картам;
8. проверять качество поступающей продукции, контролировать разнообразие и соблюдение десятидневного  
   меню;
9. проверять соблюдение правил хранения продуктов питания.

**3. Бракераж пищи**

1. Все блюда и кулинарные изделия, изготовляемые в столовой школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.  
   Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь  
   приготовленной партии.
2. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит работник пищеблока.
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, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.
4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью; храниться бракеражный журнал у повара.
5. За качество пищи несёт санитарную ответственность повар столовой.
6. 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, имеющие 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.

3.7. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями комиссии.

Оценка «неудовлетворительно», обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, акт доводится до директора школы.

3.8. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

**4. Права бракеражной комиссии**

Бракеражная комиссия имеет право:

1. в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
2. контролировать наличие маркировки на посуде и полотенцах;
3. проверять выход продукции;
4. контролировать наличие суточной пробы;
5. проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
6. проверять качество поступающей продукции;
7. контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
8. проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
9. вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры  
   обслуживания.