

УТВЕРЖДЕНО
приказом муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа № 2»
от 26 января 2015 года № 40-о

**Положение
о бракеражной комиссии
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа № 2»**

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 2» (далее - Школа создается в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, утвержденных Постановлением главного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года № 45; действующими СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами;

1.3. Председатель комиссии назначается приказом директора из числа администрации Школы на учебный год.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом директора школы сроком на текущий учебный год.

2.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- медицинский работника, закрепленный ГБУЗ «Салехардская окружная больница»;
- педагогический работник, ответственный за организацию питания обучающихся;
- представитель из состава Попечительского совета Школы;
- представитель Профсоюзной организации Школы.

3. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся школы.

3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблока, в том числе:

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;
- за соответствие рациона питания утвержденному меню;
- за качеством готовой продукции;
- за санитарным состоянием пищеблока;
- за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроком их хранения и использования;
- за организацией приема пищи обучающимися школы;
- за соблюдением графика работы столовой и школьного буфета;
- за поставкой качественной сырой продукции, поступающей на пищеблок, условиями хранения, соблюдения сроков реализации, технологией приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами;

- за организацией и проведением опроса обучающихся школы по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и предоставляет полученную информацию руководству школы.

3.3. Следит за соблюдением правил личной гигиены работников пищеблока.

3.4. Члены бракеражной комиссии периодически присутствуют при закладке основных продуктов.

3.5. Проводит органолептическую оценку готовой пищи: определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, сочность и т.д.

4. Критерии оценки качества блюд

4.1. «Удовлетворительно» - блюдо приготовлено в соответствии с рецептурой и технологией, обеспечивающих безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность;

4.2. «Неудовлетворительно» - нарушена технология и рецептура приготовления блюда. Блюдо к раздаче не допускается, требуется его замена.

5. Процедура проведения бракеража

5.1. Медицинский работник осуществляет контроль питания ежедневно.

5.2. Комиссия в полном составе осуществляет контроль питания еженедельно, за исключением каникулярного времени. По итогам контроля составляется акт бракеража.

5.3. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Пробу снимают непосредственно из ёмкостей, в которых пища готовится. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы.

5.4. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню - раскладке. Для определения правильности веса приготовленных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие нештучные изделия - путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

5.5. Результат контроля питания медицинским работником регистрируется в бракеражном журнале ежедневно. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и заверен печатью. Хранится бракеражный журнал у заведующего столовой.

5.6. За качество пищи несут ответственность заведующий столовой и повара, изготавливающие продукцию.

5.7. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

5.8. Результаты контроля качества питания обсуждаются на совещании при директоре не реже одного раза в полугодии.

5.9. Администрация МБОУ «СОШ № 2» обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии, принимать меры по устранению нарушений и замечаний, выявленных членами комиссии.

6. Права бракеражной комиссии

6.1. Бракеражная комиссия рассматривает заявления, жалобы, предложения обучающихся, родителей (законных представителей) работников школьного коллектива, как в письменной, так и в устной форме по организации и качеству питания в школе;

6.2. Вносит предложения о необходимости оснащения пищеблока необходимым холодильным и технологическим оборудованием.

Проту меровано, проту меровано и скрплено
оттиском печати
Директор
МБОУ «СОШ № 2»
А. Сивилка

