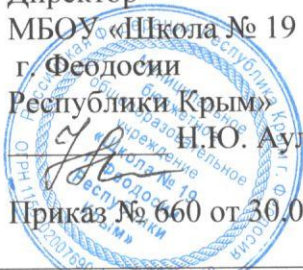


«СОГЛАСОВАНО»	«ПРИНЯТО»	«УТВЕРЖДЕНО»
<p>на заседании Управляющего совета школы Протокол № 4 от «29» августа 2018 г.</p>	<p>на заседании Педагогического совета МБОУ «Школа №19 г. Феодосии Республики Крым» Протокол № 11 от «30» августа 2018 г.</p>	<p>Директор МБОУ «Школа № 19 г. Феодосии Республики Крым» Н.Ю. Аулова Приказ № 660 от 30.08.2018 г.</p> 

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
«Школа № 19 г. Феодосии Республики Крым»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии разработано в целях усиления контроля за качеством питания в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Школа № 19 г. Феодосии Республики Крым» (далее – МБОУ Школа №19).

1.2. Бракеражной комиссии создается в целях контроля организации питания учащихся, качества доставляемой пищи и продуктов питания, соблюдения санитарно-гигиенических требований при раздаче пищи в школе.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями Управления образования Администрации города Феодосии, Уставом и локальными актами МБОУ Школа № 19.

1.4. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом школы, а также со специалистами управления образования Администрации города Феодосии.

2. Порядок создания бракеражной комиссии

2.1. Вопрос о создании бракеражной комиссии рассматривается на заседании Управляющего совета школы: согласовывается состав комиссии, сроки ее полномочий и утверждается приказом директора школы.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3-5 человек: председатель комиссии – представитель администрации школы, члены комиссии – ответственное лицо за питание в школе, педагогические работники, медицинская сестра, работник столовой.

3. Деятельность комиссии

3.1. Члены бракеражной комиссии выполняют следующие обязанности:

- осуществляют контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- осуществляют контроль качества приготовленной пищи и сроки ее реализации;
- осуществляют контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками раздачи пищи;

- проводят органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяют соответствие объемов готового питания объему разовых порций и количеству детей.

4. Оценка организации питания в школе.

- 4.1. Бракераж готовой пищи проводится до начала ее отпуска.
- 4.2. Бракеражная комиссия проводит снятие бракеражной пробы за 20 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню.
- 4.3. При проведении бракеража комиссия руководствуется требованиями на готовые блюда и кулинарные изделия.
- 4.4. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- 4.5. 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 дегустируют в последнюю очередь.
- 4.6. Качество готовой продукции оценивается органолептическим методом. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно.
- 4.7. Результаты проверки качества блюд отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по четырех балльной системе. 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 к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;
 - «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить (такое блюдо не допускается к раздаче и комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю». Блюдо не может быть выдано без снятия пробы)
- 4.8. Оценка качества блюд заносится в журнал бракеража сразу после снятия пробы и оформления подписями всех членов бракеражной комиссии, не допускается ведение журнала до снятия пробы.
- 4.9. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.
- 4.10. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия обязана запретить или приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
- 4.11. Выдача готовой пищи проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

5. Документация бракеражной комиссии

- 5.1. Результаты текущих проверок бракеражной комиссии отражаются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.
- 5.2. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Хранится бракеражный журнал у медицинской сестры.

5.3. Информация о выявленных членами бракеражной комиссии нарушениях фиксируется в актах проверок.

6. Ответственность бракеражной комиссии

6.1. Члены бракеражной комиссии несут персональную ответственность за:

- невыполнение или ненадлежащее выполнение возложенных на них обязанностей;
- за доброкачественность готовой продукции, выдаваемой потребителю.

7. Заключительные положения

8.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

8.2. Администрация МБОУ Школа № 19 при распределении стимулирующих выплат вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

8.3. Администрация МБОУ Школа № 19 обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

В Таловском

пронумеровано, прошито,
скреплено печатью

2 (два)

лист а



Директор
Учреждения № 19

И.Ю. А...