**УТВЕРЖДАЮ**

Директор МБОУ СОШ с. Сырское

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Н.П. Слаук/

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ год

**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 23.07.08 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 профсоюзного комитета, администрации, родительской общественности, социальный педагог. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее пяти человек.

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

При назначении комиссии соблюдается принцип ежегодного обновления ее состава.

**2. Обязанности бракеражной комиссии.**

Бракеражная комиссия должна:

1. способствовать обеспечению качественным питанием учащихся школы;

2. осуществлять контроль за работой столовой:

• проверять санитарное состояние пищеблока,

• контролировать наличие маркировки на посуде ,

• 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 храпения продуктов питания

**3.  Бракераж пищи.**

3.1. 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.

3.2. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит шеф-повар.

3.3. 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

3.4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью; храниться бракеражный журнал у шеф- повара.

3.5. За качество пищи несут санитарную ответственность медсестра, шеф-повар, повар столовой.

3.6. 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, имеющим 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 блюди кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями  (социального педагога, директора).

Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная врачом, осуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, акт доводится до руководства предприятия, осуществляющего организацию горячего питания в школе, и директора школы

3.8. Для определения правильности всех 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:

4.1. в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;

4.2. контролировать наличие маркировки на посуде ;

4.3. проверять выход продукции;

4.4. контролировать наличие суточной пробы;

4.5. проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;

4.6. проверять качество поступающей продукции;

4.7. контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;

4.8. проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;

4.9. вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания;

4.10. результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по четырехбалльной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний;

4.11. администрация школы при установлении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки.

Срок действия данного положения не ограничен.