|  |  |
| --- | --- |
| ПРИНЯТО | УТВЕРЖДЕНО |
| педагогическим советом | Приказом МОУ «Глебовская СОШ» |
| МОУ «Глебовская СОШ» | от 07.09.2016 № 143 |
| Протокол от 31.08.2016 г № 01 |  |

 ПОЛОЖЕНИЕ

О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

 В МУНИЦИПАЛЬНОМ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ

«ГЛЕБОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

ИСТРИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА

**Общее положение**

* 1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля качества питания в

столовой муниципального общеобразовательного учреждения «Глебовская средняя общеобразовательная школа» Истринского муниципального района (далее – общеобразовательное учреждение).

* 1. Бракеражная комиссия создается приказом руководителя общеобразовательного

учреждения.

* 1. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуются СанПиНом 2.4.5.2409-

08,  сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением, Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г. №54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях».

* 1. **Основные понятия:**

Бракераж — процесс принятия решения о соответствии внешнего вида и вкусовых качеств продукции путём снятия пробы.

Бракеражная комиссия — уполномоченная группа сотрудников.

Бракеражный журнал — журнал, в котором отмечаются все проверенные блюда и каждому из них ставится оценка.

**2. Основные задачи и функции бракеражной комиссии**

2.1. Предотвращение пищевых отравлений.

2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

2.3. Контроль соблюдения технологии приготовления пищи.

2.4. Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.

2.5. В функции бракеражной комиссии входят:

 - ежедневная оценка качества приготовленных блюд (каждой партии), подлежащих реализации по органолептическим показателям (внешний вид, вкус, цвет, запах, выход блюд, температуру подачи блюд);

 - своевременное принятие мер по улучшению качества готовой продукции или снятия ее с реализации;

- проведение мониторинга качества питания в общеобразовательном учреждении;

- подготовка отчетов о состоянии качества питания обучающихся;

- проверка на раздаче правильности хранения пищи.

**3. Содержание и формы работы**

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе работает по утвержденному графику, в другое время бракераж готовой продукции проводится медицинской сестрой учреждения.

3.2. Бракеражный контроль   проводится органолептическим методом.

3.3. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

 3.4. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

3.5. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

 3.6. Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

 Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

3.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями  членов комиссии или медицинской сестрой.

3.8. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

**4. Управление и структура**

4.1. В состав бракеражной комиссии могут входить не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока, заместитель руководителя общеобразовательного учреждения, педагогический работник или иной работник общеобразовательного учреждения.

4.2. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (Приложение 1).

**5. Документация бракеражной комиссии**

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

5.2. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

5.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен   печатью учреждения; хранится бракеражный журнал у заведующего столовой.