

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
ДЯТЬКОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 1  
Г. ДЯТЬКОВО БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ

ПРИНЯТО  
на педагогическом Совете Директор школы  
пр. № 1  
от 28.08.2018г.



УТВЕРЖДАЮ

Г.И.Тищенко  
пр. № 232/1-од

**ПОЛОЖЕНИЕ № 319**  
**о бракеражной комиссии**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

- 1.1. Бракеражная комиссия создана в целях контроля над качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется Санитарными нормами для общеобразовательных школ, уставом школы, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.
- 1.3. Бракеражная комиссия назначается приказом директора школы на учебный год.

Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее пяти человек.

**2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ**

- 2.1. Основными задачами являются:
- предотвращение пищевых отравлений;
  - предотвращение желудочно – кишечных заболеваний;
  - контроль над соблюдением технологии приготовления пищи;
  - проверка санитарного состояния пищеблока;
  - проверка качества поступающей продукции;
  - проверка выхода продукции;
  - контроль разнообразия и соблюдения двухнедельного меню;
  - расширение ассортимента блюд, организация полноценного питания.

**3. БРАКЕРАЖ ПИЩИ**

3.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуски каждой вновь приготовленной партии.

3.2. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит заведующая столовой.

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 хранится у заведующей столовой.

3.5. За качество пищи несут санитарную ответственность медсестра, заведующая столовой, 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 блюд и кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями (социального педагога, директора).

Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная врачом, обсуждается 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.

Положение разработала

социальный педагог

О.В. Иванова