

Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 84 с.Краснохолма»

ПРИНЯТО:

на Совещании при директоре
МОАУ «СОШ № 84»
Протокол № 7 от 11.03.22

СОГЛАСОВАННО

Решение родительского
комитета МОАУ «СОШ № 84»
Протокол № 3 от 11.03.2022

УТВЕРЖДЕНО

И.о. директора МОАУ «СОШ №84»
И.А. Корнева
Приказ № 87/П от 11.03.2022



ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

В МОАУ «СОШ № 84»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом от 29.12.2012 года У2273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», методическими рекомендациями МР-2.4.О179-20, Уставом МОАУ «СОШ № 84».
- 1.2. Положение разработано для решения задач усиления контроля за организацией, качеством и безопасностью питания обучающихся.
- 1.3. Бракеражная комиссия создается приказом директора МОАУ «СОШ № 84» на начало учебного года в составе не менее трех человек: работника пищеблока, социального педагога и представителя администрации.
- 1.4. Задачей бракеражной комиссии является ежедневная оценка качества готовых блюд путем снятия проб.

2. СОДЕРЖАНИЕ И ФОРМЫ РАБОТЫ

- 2.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.
- 2.2. Бракераж блюд проводится до начала отпуска питания обучающимся. Бракеражную пробу берут из общих емкостей, предварительно перемешав в них тщательно пищу.
- 2.3. При проведении бракеража комиссия должна руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд обучающимся, направить их на доработку или переработку.
- 2.4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у заведующего пищеблоком. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность заведующая производством и повар, приготавливающие продукцию.
- 2.5. Полномочия бракеражной комиссии:

- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

2.6. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как I порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

3. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

3.1. Критерии оценки блюд устанавливаются следующие:

Оценка **"отлично"** дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка **"хорошо"** дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.).

Оценка **"удовлетворительно"** дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для продажи без переработки.

Оценка **"неудовлетворительно"** (брак) дается 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. Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

3.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

3.3. Оценка «неудовлетворительно», данная членами бракеражной комиссии, обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, акт доводится до руководства предприятия, осуществляющего организацию горячего питания, и директора МОАУ «СОШ № 84».

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

3.4. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 — 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий — путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

4. ДОКУМЕНТАЦИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

4.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции». 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. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракеражный журнал у заведующего столовой.

4.2. При неудовлетворительной оценке блюд, несоответствия веса и обнаружении иных нарушений санитарных правил и нормативов бракеражной комиссией составляется акт, который подписывается всеми ее членами.

Каждый член комиссии вправе изложить в акте свои замечания и пояснения, не совпадающие с основным выводом.

5. ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ КОНТРОЛЯ ЗА РАБОТОЙ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

5.1. Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет заместитель директора по ВР, назначенный приказом директора МОАУ «СОШ № 84».