

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  
**«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 1 С. КУЛАРЫ»**  
**АЧХОЙ – МАРТАНОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ЧЕЧЕНСКОЙ**  
**РЕСПУБЛИКИ**

**ПРИНЯТО**

педагогическим советом  
протокол № 1 от «09» 01 2020 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

директор МБОУ «СОШ № 1 с. Кулары»

  
*(Handwritten signature)*  
(подпись) (Ф.И.О.)  
Пр.№ 1 от «09» 01 2020 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ  
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

- 1.1. Бракеражная комиссия МБОУ «СОШ № 1 с.Кулары» - (далее - Бракеражная комиссия) создается в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиН 2.4.5.2409-08. 2.4.1.2660-10, сборниками рецептур, технологическими картами, локальными актами школы.
- 1.3. Бракеражная комиссия создается приказом директора сроком на один учебный год ежегодно. Состав комиссии утверждается приказом директора.
- 1.4. В состав комиссии входят директор, представитель организатора питания, медицинский работник, председатель Профсоюзной первичной организации.
- 1.5. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

**2. ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ**

- 2.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся школы.
- 2.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль работы пищеблока, в том числе:
  - осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм;
  - ежедневно следит за правильностью составления меню, осуществляет ежедневный мониторинг;
  - контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре;
  - осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
  - проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
  - следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
  - периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
  - осуществляет контроль доброкачественности готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи. т. с. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д., в соответствии с Правилами бракеража пищи:

- проверяет наличие суточной пробы;
- определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

2.3. При проведении проверок пищеблока бракеражная комиссия руководствуется действующими Санитарно-эпидемиологическими правилами.

2.4. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поставляемой продукции,
- контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке пищевых заготовок, продуктов питания;
- контролировать разнообразие и соблюдение циклического меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания, проверять складские помещения и другие места, оборудованные для хранения продуктов, на соответствие правилам;
- вносить на рассмотрение администрации школы и органов коллегиального управления предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

### **3. ДОКУМЕНТАЦИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

- 3.1. Бракераж нищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал готовой кулинарной продукции до начала ее реализации.
- 3.2. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.
- 3.3. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале готовой кулинарной продукции.
- 3.4. Бракеражный журнал готовой кулинарной продукции должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Хранится бракеражный журнал готовой кулинарной продукции у заведующего производством.
- 3.5. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
- 3.6. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.
- 3.7. За качество нищи несут санитарную ответственность заведующий производством, члены бракеражной комиссии, осуществившие проверку качества продукции и допустившие ее к употреблению.
- 3.8. Решения комиссии обязательны для исполнения администрацией школы и работниками пищеблока.

### **3. МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ**

- 3.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 3.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
- 3.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 3.4. При снятии пробы необходимо выполнять правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде: вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

#### 4. УСТАНОВЛЕНИЕ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

4.1 Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции.

4.2 Оценка качества продукции осуществляется по пятибалльной системе:

-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 в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

-оценка **"удовлетворительно"** дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

-оценка **"неудовлетворительно"** дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах; резко пересоленные; резко кислые, горькие; недоваренные; недожаренные; подгорелые; утратившие свою форму; имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью "К раздаче не допускаю".