СОГЛАСОВАНО
Председатель ПК
_____ Панина Л.В.
_____ 2015 г.

УТВЕРЖДАЮ
и.о. директора МКОУ «Школа-интернат № 88»
_____ Щекочихина С.В.
Пр. № 313 от 01.10.2015 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии

муниципального казенного общеобразовательного учреждения
«Специальная школа-интернат № 88»

Новокузнецкий городской округ, 2015г

1. Общие положения

1.1. В целях осуществления контроля за правильной организацией питания воспитанников с ограниченными возможностями здоровья, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в муниципальном казенном общеобразовательном учреждении «Специальная школа-интернат № 88» (далее-учреждение) создается и действует Бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией, профсоюзным комитетом учреждения.

2. Управление и структура бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора учреждения. В приказе оговаривается состав комиссии, сроки ее полномочий.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из нечётного количества членов. В состав комиссии входят: председатель комиссии: директор учреждения, медицинские работники, заведующий производством и другие работники по согласованию.

3. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения (перед началом каждой учебной четверти);
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль за качеством приготовления пищи;
- контролирует полноту вложения продуктов в котел, проверяют выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определение ее цвета и запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.

4. Содержание и формы работы

4.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов. Меню должно быть утверждено директором, должны стоять подписи заведующей производством, кладовщика, повара.

Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

4.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции заведующей производством. Оценку и подпись ставят члены бракеражной комиссии за каждое блюдо. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью, храниться у заведующей производством.

4.3. Оценка ***«5»*** дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

4.5. Оценка ***«4»*** 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.

4.6. Оценка ***«3»*** дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

4.7. 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».***

4.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при директоре. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

4.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточной пробы.

5. Оценка организации питания в учреждении

5.1. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в акт.

5.3. Администрация учреждения при начислении стимулирующих выплат работникам вправе учитывать данные критерии оценки в организации питания.

5.4. Администрация учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

Прошито, прошнуровано и

пронумеровано 4 листов.

и.о. директора МКОУ «Школа-интернат № 88»

_____ Щекочихина С.В.