


**Рассмотрено и принято
на педагогическом совете
протокол № 1 от 28**
Директор КГУ «ОСШ села Петровка»

Ганин С.В

Положения о работе бракеражной комиссии

1. Общие положения

- 1.1. Основываясь на принципах коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в КГУ «Основная средняя школа села Петровка» создается и действует бракеражная комиссия.
- 1.2. Бракеражная комиссия назначается приказом директора школы на учебный год.
- 1.3. Назначение бракеражной комиссии — обеспечение постоянного контроля в работе школьной столовой.

2. Обязанности бракеражной комиссии

- 2.1. Бракеражная комиссия школы:
 - осуществляет контроль соблюдения санитарно - гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
 - ежедневно следит за правильностью составления меню;
 - контролирует организацию работы на пищеблоке;
 - осуществляет контроль приемки поступающего сырья, условий хранения, сроков реализации, использования, кулинарной обработки, технологии приготовления пищевых продуктов;
 - проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям учащихся в основных пищевых веществах;
 - следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
 - 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.

3. Права бракеражной комиссии:

Бракеражная комиссия имеет право:

1. Контролировать наличие маркировки на посуде;
2. Контролировать наличие суточной пробы;

3. Проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
4. Проверять количество поступающей продукции;
5. Контролировать разнообразие и соблюдение десятидневного меню;
6. Проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
7. Вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания;
8. Не допускать к раздаче блюда, требующие замены, ввиду изменения в технологии приготовления блюд;
9. Не допускать к работе персонал, не имеющий соответствующих документов (санитарные книжки, дипломы, сертификаты и пр.);

4. Бракераж пищи

1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
2. В случае выявления каких - либо нарушений и замечаний, бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
3. 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).