

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
МОУ «Санаторная школа-интернат №10»**

<p>ПРИНЯТО На заседании педагогического совета МОУ «Санаторная школа-интернат №10» Протокол № <u>01</u> от <u>30.08.2021г</u> СОГЛАСОВАНО Председатель ППО МОУ «Санаторная школа-интернат №10» <u>А.П.Матяш</u> А.П.Матяш</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ: Приказ № <u>01-11/2021</u> от «<u>01</u>» <u>09</u> 20<u>21</u> Директор МОУ «Санаторная школа-интернат №10» <u>Т.В. Колтунович</u> « <u>01</u> » <u>сентября</u> 20 <u>21г</u> .</p> 
---	--

**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
МОУ «Санаторная школа-интернат №10»**

1. Общие положения.

1. Настоящее Положение разработано на основе постановления Главного государственного санитарного врача РФ: ОТ 23.07.08 г. №45 об утверждении СанПиН 2.4.5.2409 – 08 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

1.1. Основываясь на принципах коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом школы-интерната в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе-интернате создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Назначение бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой школьной столовой.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН, технологическими картами, ГОСТами.

1.4. Администрация школы-интерната обязано содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

1.5. Срок действия данного положения не ограничен.

2. Управление и структура бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на учебный год. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.

2.2. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 3 человек.

2.3. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации, медицинский работник, заведующая производством.

3. Обязанности бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия обязана:

- осуществлять контроль за работой столовой:
- проверять санитарное состояние пищеблока,
- контролировать наличие маркировки на посуде.
- контролировать выход готовой продукции,
- контролировать наличие суточных проб,
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам,
- проверять качество поступающей продукции,
- контролировать разнообразие блюд и соблюдение циклического меню,
- проверять соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации,
- проводить бракераж готовой продукции,
- предотвращать пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания,

-своевременно выполнять рекомендации предписания вышестоящих и контролирующих организаций.

4. Права бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия имеет право:

- осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания,
- проверять пригодность складских помещений, а также условий их хранения
- следить за правильностью составления меню,
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблоков,
- периодически присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход готовой продукции
- контролировать организацию работы на пищеблоке
- осуществлять оценку качества приготовляемых блюд и температуру горячих блюд при раздаче.

Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями: повара(шеф-повара, медицинской сестры ответственной за организацию питания, дежурного администратора)

5. Содержание и формы работы.

- Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточных проб.
- Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.
- Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций, которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения $\pm 3\%$ от нормы выхода).
- Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чистые приборы, питьевую воду, тарелки с указанием веса на обратной стороне (вмещающие как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку
- Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

- Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу в котле. 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
- Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»

6. Бракераж пищи.

- 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.
- 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.
- За качество пищи несут ответственность медсестра, ответственная за организацию питания(медсестра), шеф –повар(повар столовой), дежурный администратор.
- 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. (качественно/некачественно).

Оценка **качественно** ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету, запаху, консистенции, внешнему виду утвержденной в рецептуре и другим показателям . предусмотренным требованиями.

Оценка **некачественно** дается изделиям , имеющим следующие недостатки : посторонний , несвойственным изделиям вкус и запах, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки , порочащие блюда.

Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи под записью « К раздаче не допускаю». О данном факте составляется акт, акт доводится до директора школы-интерната.

- Лица, виновные в некачественном приготовлении блюд и кулинарных изделий привлекаются к материальной и другой ответственности.
- Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно.

7. Осуществление контроля за работой бракеражной комиссии.

- Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет директор школы-интерната.
- В случае невозможности решения спорных вопросов между членами комиссии, работниками столовой и другими лицами, директор школы совместно с администрацией создают временную комиссию для решения спорных вопросов

