

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа с углубленным изучением отдельных предметов
№ 34**

ПРИНЯТО
на заседании педагогического
совета
протокол № 4
от « 08 » 01 2018 г.

СОГЛАСОВАНО
Председатель Управляющего
совета

протокол № 3
от « 08 » 01 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор школы

Бондарев П.И.


**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

1. Настоящее положение разработано на основании СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденным Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 23.07.2008 г. №45. Федерального закона №53-ФЗ от 30.03.1999 г. « О санитарно_ эпидемиологическом благополучии населения», Федерального закона № 29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве безопасности пищевых продуктов».
2. **Задачи бракеражной комиссии**
 - 2.1. Контроль за качеством готовой продукции
 - 2.2. Контроль за соблюдением технологии приготовления и выходом готовых блюд.
 - 2.3. Контроль за качеством продуктов питания опускаемых учащим без тепловой обработки (штучные изделия, фрукты, кисломолочные продукция, кондитерские изделия и т.п.)
3. **Функции бракеражной комиссии**
 - 3.1. Проведение бракеража готовых блюд органолептическим методом.
 - 3.2. Определение доброкачественности пищи и соблюдения технологических процессов приготовления блюд на основании органолептических показателей (вкус, цвет, запах, консистенция и т.п.)
 - 3.3. Определение соответствия выхода готовой продукции нормативно – технологической документации (меню, сборнику рецептур, калькуляционным картам, технико-технологическим картам).
 - 3.4. Фиксирование полученных результатов в бракеражном журнале по контролю за качеством готовой пищи, в соответствии с критериями оценки качества блюд:
«отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

«хорошо» - незначительное изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;

«удовлетворительно» - изменения в технологии привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;

«неудовлетворительно» - изменения в технологии блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

3.5. Бракеражная комиссия создается на основании приказа директора образовательного учреждения, из числа сотрудников образовательного учреждения в количестве не менее 3-х человек, сроком на один учебный год.

4. Права

4.1. Члены бракеражной комиссии осуществляет свою деятельность в соответствии с технологическим процессом приготовления пищи, по завершению которого проводится бракераж пищи.

4.2. По результатам готовых блюд вносят предложения по улучшению качества продукции и соблюдению технологий приготовления.

4.3. Доводят результаты проведенной проверки качества готовой продукции до администрации образовательного образовательного учреждения с целью принятия мер к ответственным лицам.

5. Ответственность.

5.1. Бракеражная комиссия несет ответственность за качество и безопасность готовой продукции для потребителей (учащихся)

5.2. В случае допуска к раздаче блюд с оценкой «неудовлетворительно» и непринятия мер по исправления блюд, члены бракеражной комиссии привлекаются к дисциплинарной ответственности.

6. Документация.

6.1. Бракеражный журнал установленной формы, пронумерованный, прошнурованный, заверенный подписью и печатью руководителя образовательного учреждения.

6.2. Бракеражный журнал хранится в архиве школы в течение 2-х лет.