

**Положение
о бракеражной комиссии муниципального общеобразовательного учреждения
«Лицей №5 имени Ю.А.Гагарина Центрального района Волгограда»**

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе и выполнения санитарно-гигиенических требований.
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуются СанПиНом 2.4.5.2409-08, СанПиН -2.4.1.2660-10, сборниками рецептов, технологическими картами, данным Положением . Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале.
- 1.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал на кухне. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др.

2. Основные задачи.

- 2.1 Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.2 Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.3 Обеспечение санитарии и гигиены на предприятии питания.
- 2.4 Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.
- 2.5 Обеспечение пищеблока качественными продуктами питания соответствующими сертификатами качества.
- 2.6 Оценка качества приготовляемых блюд и температуры горячих блюд при раздаче.

3. Содержание и формы работы.

- 3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы до начала раздачи готовой пищи.
- 3.2. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- 3.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца.
- 3.4. В бракеражном журнале указывается дата, наименование блюда, номер партии и дается оценка доброкачественности пищи. Оценка дается на каждое блюдо отдельно.
- 3.5. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб и контрольных блюд (согласно СанПин 2.2/2.4 3590-20 пункт 14.11 и его приложений)

4. Управление и структура.

- 4.1. Бракеражную комиссию возглавляет заместитель директора по УВР.
- 4.2. В состав бракеражной комиссии входят:
 - медицинский работник(по согласованию);
 - зав.производством, повар-раздатчица (по согласованию);
 - Заместитель директора по УВР, ответственный за организацию льготного питания.
- 4.3. Бракеражная комиссия создается приказом директора МОУ Лицей №5 в начале учебного года.
- 4.4. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

- 4.5. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенцию, жесткость, сочность и др.
- 4.6. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

5. Ответственность

- 5.1. За качество пищи несут ответственность: Заместитель директора по УВР, ответственный за организацию льготного питания, заведующий производством, повар-раздатчица.
- 5.2. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков или возвращается по акту.

6. Заключительные положения

- 6.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом. Утверждается (либо вводится в действие) приказом директора МОУ Лицей №5 имени Ю.А.Гагарина Центрального района Волгограда.
- 6.2. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.6.1 настоящего Положения.
- 6.3. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.