УТВЕРЖДЕНО

решением управляющего совета МБОУ СОШ №30

им. Примака Н.А.

протокол № 3 от 14.01.2019

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии

МБОУ СОШ №30

Раздел I

Общие положения.

1. В своей деятельности бракеражная комиссия руководствуется следующими нормативными актами:

– Законом РФ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Указом Президента РФ от 1 июня 2012 г. №761 «О национальной стратегии действий в интересах детей на 2012-2017 г»;

- Федеральным законом от 24 июля 1998 г №124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации»

- федеральными законами, указами президента РФ, Постановлениями и распоряжениями Правительства РФ, законами Краснодарского края и локально-нормативными актами органов местного самоуправления;

- СанПиН 2.4.2.2821-10;

- СанПиН 2.4.5.2409-08

- Уставом МБОУ СОШ №30

- настоящим Положением.

2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль доброкачественности готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

3. Бракеражная комиссия создается приказом директора Школы в начале учебного года.

4. В состав бракеражной комиссии Школы включаются:

- ответственный за организацию горячего питания в школе;

- педагогические работники;

- представители родительской общественности (по решению общешкольного родительского собрания);

- школьная медсестра или врач (по согласованию с мед. учреждением)

- заведующий производством школьного пищеблока.

Бракеражная комиссия состоит из нечетного количества человек.

5. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с проведением данного анализа.

6. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы, отметки 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, консистенция, жесткость, сочность и др.

7. Бракераж проводится всех приготовленных блюд буфетной продукции в I и II сменах.

**Раздел II.**

**Методика органолептической** **оценки пищи.**

8. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи и ее цвет.

9. В дальнейшем определяется запах пищи.

10. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

11. При снятии пробы необходимо руководствоваться следующими правилами:

 - из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде;

- в случае обнаружения признаков разложения пищи в виде неприятного запаха вкусовая проба не производится;

- вкусовая проба не производится в случае подозрения, что данный продукт явился причиной пищевого отравления.

 **Порядок работы бракеражной комиссии**

12. Ежедневно за [значение] минут до начала раздачи готовой пищи бракеражная комиссия в полном составе осуществляет оценку органолептических показателей и качества блюд (бракеражную пробу).

13. До снятия пробы бракеражная комиссия знакомится с утвержденным в установленном порядке меню-раскладкой, в котором должны быть проставлены дата, количество принимающих пищу, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов.

14. Бракераж проводится в присутствии изготовителя (повара, кондитера и т. п.). 15. Бракеражная комиссия оценивает соответствие первичной обработки сырья с учетом его вида и физического состояния требованиям технологических документов (технологических карт, сборников рецептур, технологических инструкций), правильность ведения технологического процесса, проверяет на раздаче условия хранения блюд и изделий, температуру их подачи (отпуска), определяет фактический вес штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов, вносит предложения об улучшении вкуса блюд.

16. Бракеражная проба производится из общего котла после тщательного перемешивания в нем пищи. Для исследования пища берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюд, по которым можно судить о соблюдении технологии приготовления. Необходимо обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

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

18. Результат бракеража регистрируется в журнале контроля за качеством готовой пищи (бракеражный). Журнал должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и храниться [указать место хранения журнала].

19. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

20. Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией, заносятся в бракеражный журнал.

21. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.