

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

ПРИНЯТО

УТВЕРЖДАЮ

на заседании Педагогического совета

Протокол №4 от 10.01.2012 г.

Председатель Педагогического совета

Директор МБУ лицея №51

И.В.Щелакова

И.В. Щелакова

10.01.2012 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ  
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ  
МБУ ЛИЦЕЯ №51**

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в соответствии с Уставом МБУ лицея №51, Положением о структурном подразделении «Школьная столовая», в целях осуществления контроля над правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБУ лицея №51 создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте в администрации и профсоюзным комитетом лицея.

## 2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЕ СОСТАВ

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора лицея. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе директора.

2.2 . Бракеражная комиссия состоит из 3-4 членов комиссии. В состав комиссии входят:

- руководитель структурного подразделения «Школьная столовая» (председатель комиссии);
- медицинская сестра;
- член профсоюзного комитета лицея;
- заведующая производством школьной столовой.

2.3. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники лицея.

2.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением.

## 3. ПОЛНОМОЧИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

3.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль над соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

3.2. проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения;

3.3. контролирует организацию работы на пищеблоке;

3.4. осуществляет контроль над сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;

3.5. проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям учащихся в основных пищевых веществах;

3.6. следит и контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;

3.7. периодически присутствует при закладке основных продуктов в котел, проверяет выход блюд;

3.8. поводит органолептическую оценку готовой пищи;

3.9. проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

#### 4. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В МБУ ЛИЦЕЕ №51

4.1 Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в школьной столовой, подлежат обязательному бракеражу – по мере их готовности.

4.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

4.3. При проведении бракеража комиссия руководствуется требованиями к качеству полуфабрикатов, готовых блюд и кулинарных изделий.

4.4. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации.

4.5. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с продажи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

4.6. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у заведующего производством.

4.7. . За качество пищи несут ответственность директор лицея, руководитель структурного подразделения «Школьная столовая», заведующий производством и повара, приготовляющие продукцию.

4.8. 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).

4.9. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиям к качеству.

4.10. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета, др.).

4.11. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

4.12. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы и оформляются подписями всех членов комиссии.

4.13. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на производственных совещаниях подразделения.

4.12. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

4.13. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

4.14. Администрация лицея при установлении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки в организации питания.

4.15. Администрация лицея обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

#### Рекомендуемая форма бракеражного журнала

Наименование блюдов	Ответственный за приготовление	Замечания	Оценка качества блюд и изделий (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно и замечания по изделиям)			
			1 партия - 8-30	2 партия - 9-25	3 партия - 10-20	4 партия - 11-15