

МУ «Управление образования Гудермесского муниципального района»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«ГУДЕРМЕССКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА №9»
(МБОУ «Гудермесская СШ №9»)

МУ «Гуьмсан муниципальни кюштан дешаран урхалла»
Муниципальни бюджетни юкъярадешаран учреждени
«ГУЪМСЕ Г1АЛИЙН ЙУККЪЕРА №9 ИШКОЛ»
(МБЮУ «Гуьмсе г1алин йуккьера №9 ишкол»)

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ "Гудермесской СШ9"
_____ А. М. Хататаев

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия МБОУ «Гудермесской СШ9» (далее - бракеражная комиссия) создается и действует в целях осуществления контроля качества приготовляемых блюд, который проводится органолептическим методом, предотвращение пищевых отравлений, желудочно-кишечных заболеваний, контроля за соблюдением технологии приготовления пищи, ассортиментного перечня блюд, организации полноценного питания.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНом 2.4.5.2409-08, СанПиН -2.4.1.2660-10, данным Положением и осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы.

2.2. Членами бракеражной комиссии являются: мед. сестра, повар школьной столовой, председатель - директор школы. Председатель бракеражной комиссии – организатор питания обучающихся.

3. Полномочия бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции школьной столовой, который проводится органолептическим методом. При проведении бракеража необходимо руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления

пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд обучающимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно – пищевую лабораторию.

3.2. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Хранится бракеражный журнал должен у повара школьной столовой. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность:

- председатель бракеражной комиссии (или член бракеражной комиссии, который временно исполняет обязанности отсутствующего председателя), члены бракеражной комиссии;
- повар школьной столовой, приготовляющий пищу.

4. Права бракеражной комиссии

- 4.1. Проверять санитарное состояние пищеблока;
- 4.2. Проверять выход продукции;
- 4.3. Контролировать наличие суточной пробы;
- 4.5. Проверять качество поступающей продукции;
- 4.6. Контролировать разнообразие и соблюдение примерного десятидневного меню;
- 4.7. Проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- 4.8. Вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания обучающихся.

5. Методика органолептической оценки пищи (правила бракеража)

5.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.

5.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

5.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

5.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

6. Критерии оценки качества блюд

6.1. Оценка дается на каждое блюдо отдельно по 4-х бальной системе. Оценка **«отлично»** дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи. Оценка **«хорошо»** дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка **«удовлетворительно»** дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены значительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено, недоварено и т.д.). Оценка **«неудовлетворительно»** дается в том случае, если при приготовлении пищи грубо нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации.

6.2. В случае выявления, каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.