

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Школа № 79
городского округа город Уфа Республики Башкортостан**

ПРИНЯТО

на заседании

Педагогического совета

МБОУ Школа № 79

08.07.2016

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора МБОУ Школа № 79

от 22.08.2016 № 310

**Положение
о бракеражной комиссии**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано на основании СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (утвержденным Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29 декабря 2010 № 189), в соответствии со ст. 28 Федерального закона № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

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 отпускаемых учащимся без тепловой обработки (штучные изделия, фрукты, кисломолочная 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 рецептов, 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»

незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить ;

«удовлетворительно»

изменения в технологии приготовления 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 осуществляют свою деятельность в соответствии с технологическим процессом приготовления пищи по завершении которого проводится бракераж пищи.

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

4.3. Доводят результаты проведенной проверки качества готовой продукции до администрации 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 исправлению допущенных нарушений технологии приготовления 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.