

Утверждаю:
Директор МОУ СШ №9
им. А.С. Пушкина
Сошникова Л.С./
«12» мая 2015 г.



ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
МОУ «Средняя школа №9 им. А.С. Пушкина».

I. Общие положения

1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Уставом МОУ СШ №9 им. А.С. Пушкина города Волжска Республики Марий Эл и СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

II. Порядок создания бракеражной комиссии

1. Основной задачей бракеражной комиссии является обеспечение выпуска высококачественной продукции, отвечающей по своим требованиям действующей документации (ГОСТам), а также обеспечение соблюдения последовательности и правильности установленных требований на всех стадиях процесса производства продукции.
2. В состав бракеражной комиссии могут входить:
 - директор предприятия (учреждения) или его заместитель;
 - заведующий производством или старший повар;
 - медицинский работник;
 - ответственный за питание обучающихся;Председателем бракеражной комиссии может быть руководитель предприятия или его заместитель.

К работе по бракеражу пищи в МОУ СШ №9 им. А.С. Пушкина могут привлекаться дежурные учителя, представители профсоюзной организации, ответственные за питание учащихся в данном учреждении, представители родительского комитета.

Руководитель учреждения (предприятия) издает приказ о составе бракеражной комиссии.

III. Полномочия бракеражной комиссии

1. Бракеражная комиссия в своей работе руководствуется нормативными документами - сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими картами, требованиями к качеству готовых блюд и кулинарных изделий, ГОСТами, ТУ, ТИ, Положением о бракераже пищи в предприятиях общественного питания; ассортиментом блюд, согласованных с территориальными Центрами Госсанэпиднадзора.
2. Бракераж пищи производится в присутствии непосредственного изготовителя продукции, который является контролируемым звеном, но участие в оценке изготовленной им пищи не принимает;

IV. Оценка организации питания

1. Оценка качества пищи заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации.
2. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделие с реализации, направить на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.
3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения. Хранится журнал на пищеблоке у заведующего производством школьной столовой.

4. За качество и безопасность пищи несут ответственность директор учреждения, заведующий производством школьной столовой, и непосредственный изготовитель продукции повар.
5. 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", "неудовлетворительно" (брак).
Оценка "отлично" дается таким блюдам и изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету, запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями ГОСТов.
6. Оценка "хорошо" дается блюдам и изделиям, которые имеют один незначительный дефект (недосол, не доведено до нужного цвета и др.)
7. Оценка "удовлетворительно" дается блюдам и изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для реализации без переработки.
8. Оценка "неудовлетворительно" дается изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям или блюдам вкус и запах; резко пересоленные; кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму или другие признаки, порочащие блюда и изделия
9. При оценке качества готовых блюд и кулинарных изделий при оценке "удовлетворительно" и "неудовлетворительно" готовая пища не допускается для реализации детям.
10. - Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов комиссии.
Оценка "удовлетворительно" и "неудовлетворительно", данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании и производственных собраниях.
Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении пищи привлекаются к материальной ответственности и другим видам ответственности, установленным законодательством Российской Федерации.
11. Для определения правильности веса штучных готовых изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путем взвешивания порций, отпущенных потребителю