****

 **Утверждаю\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

 **Директор Умаханова Т.К.**

 **Дата 28.08.2020.**

**Положение о бракеражной комиссии в**

**ГКОУ РД «Нарышская ООШ Гумбетовского района»**

**1. Общие положения**

Настоящее положение разработано на основе Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы в школьных организациях ,санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.2660-10»

Бракеражная комиссия назначается приказом директора школы на учебный год.

Назначение бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой пищеблока .

В состав бракеражной комиссии входят представители профсоюзного комитета, администрации.

Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее трех человек.

Бракеражная комиссия периодически отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой пищеблока на педсоветах.

При назначении комиссии соблюдается принцип ежегодного обновления её состава.

**2. Обязанности бракеражной комиссии**

Бракеражная комиссия должна:

1. способствовать обеспечению качественным питанием детей
2. осуществлять контроль за работой пищеблока :
* проверять санитарное состояние пищеблока,
* контролировать наличие маркировки на посуде и полотенцах,
* проверять выход продукции,
* контролировать наличие суточной пробы,
* проверять соответствие процесса приготовления пищи
техническим картам,
* проверять качество поступающей продукции,
* контролировать разнообразие и соблюдение
меню,
* проверять соблюдение правил хранения продуктов питания
* **3. Бракераж пищи**
1. Все блюда и кулинарные изделия, изготовляемые на пищеблоке,
подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь
приготовленной партии.
2. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит работник.
3. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до
начала её реализации. При нарушении технологии приготовления
пищи комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на
доработку или переработку.
4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и
скреплён печатью; хранится бракеражный журнал у председателя комиссии.
5. За качество пищи несут санитарную ответственность повар.
6. 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).
* Оценка «отлично» ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.
* Оценка «хорошо» ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведён до нужного цвета и др.).
* Оценка «удовлетворительно» ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.
* Оценка «неудовлетворительно» (брак) даётся изделиям, имеющие следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкуси запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.
* 3.7. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в
бракеражный журнал установленной формы, оформляются
подписями членом комиссии.
* Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно, обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, акт доводится до руководителя оу.
* 3.8. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путём взвешивания порций, взятых при отпуске.
* **4. Права бракеражной комиссии**
* Бракеражная комиссия имеет право:
1. в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
2. контролировать наличие маркировки на посуде и полотенцах;
3. проверять выход продукции;
4. контролировать наличие суточной пробы;
5. проверять соответствие процесса приготовления пищи
технологическим картам;
6. проверять качество поступающей продукции;
7. контролировать разнообразие и соблюдение меню;
8. проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
9. вносить на рассмотрение администрации предложения по
улучшению качества питания.