

Положение о бракеражной комиссии **КГУ «Есенгельдинская общеобразовательная школа»**

1. Общие положения.

1. Бракеражная комиссия назначается приказом директора школы на учебный год.
2. Назначение бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой столовой.
3. В состав бракеражной комиссии входят представители профсоюзного комитета, администрации, родительской общественности, социальный педагог,
4. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее пяти человек.
5. Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при директоре или на заседаниях профкома.
6. При назначении комиссии соблюдается принцип ежегодного обновления ее состава.

2. Обязанности бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия должна:

1. способствовать обеспечению качественным питанием учащихся школы;
2. осуществлять контроль за работой столовой:
 - проверять санитарное состояние пищеблока,
 - контролировать наличие маркировки на посуде ,
 - проверять выход продукции,
 - контролировать наличие суточной пробы,
 - проверять соответствие процесса приготовления пищи техническим картам,
 - проверять качество поступающей продукции,
 - контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню,
 - проверять соблюдение правил хранения продуктов питания

3. Бракераж пищи.

3.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

3.2. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит повар и медработник.

3.3. 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, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию

3.4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью; храниться бракеражный журнал у медработника.

3.5. За качество пищи несут санитарную ответственность медработник и повар столовой.

3.6. 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.