«Согласовано»
Председатель ПК
Л.И. Скворцова

«Утверждаю»
Директор МОУ СОШ № 153
Г.Ф.Кириченко
Приказ от 01.09.2015, № 210 п.2

Положение
о бракеражной комиссии столовой МБОУ СОШ № 153

Общие положения

Ответственность за соблюдение требуемых санитарно-гигиенических норм и правил в школьной столовой, а также за организацию питания учащихся в целом возлагается на директора школы и лицо, назначенное приказом директора школы, ответственное за организацию питания учащихся по школе.

В работе школьной столовой важная роль отводится контролю правильной закладки продуктов при приготовлении пищи, качества выхода готовых блюд. Контроль осуществляет бракеражная комиссия.

За качество блюд в школьной столовой отвечает заведующая столовой. На все блюда должны быть разработаны технологические карты. Заведующий столовой следит за правильным использованием сырья, полуфабрикатов, контролирует качество блюд.

Периодический контроль осуществляется представителями Роспотребнадзора, специалистами РУО и Главного управления образованием мэрии, системы управления потребительского рынка и услуг мэрии, а также работниками санитарно-эпидемиологической службы, осуществляющими выборочные санитарно-гигиенические обследования школьных столовых.

Состав комиссии

В школьной столовой в состав бракеражной комиссии могут входить следующие: заведующий столовой, медработник школы, представитель от педагогического коллектива, ответственный приказу директора за организацию питания школьников.

Председателем бракеражной комиссии может быть директор школы, его заместитель, ответственный за организацию питания школьников. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом директора школы. Список состава бракеражной комиссии вывешивается на видном месте в обеденном зале. Для сбора замечаний, предложений и обращений учащихся и родителей по работе столовой устанавливается дежурство членов комиссии в обеденном зале во время приема пищи детьми.

Функции бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется «Сборниками рецептур блюд и кулинарных и кондитерских изделий для предприятий общественного питания», издательство «Хлебпродинформ», «Сборником рецептур блюд, мучных кулинарных и кондитерских изделий, рекомендованный для применения в предприятиях общественного питания», разработанный МУ «Новосибирская городская лаборатория качества», технико-технологическими картами, технологическими картами.

Бракеражная комиссия осуществляет обязательный ежедневный контроль качества блюд.

Бракеражу подлежат все блюда и кулинарные изделия до начала их реализации, а также вновь изготовленная партия продуктов в течение дня. Роль представителей комиссии не ограничивается участием в самом бракераже. Они обязаны присутствовать при закладке продуктов, обращать внимание на соответствие холодной обработки сырья, ведение технологического процесса и своевременно предотвращать нарушения рецептур и технологических правил, осуществлять контроль в течение всего дня за массой и правильностью хранения, температурой, наличием компонентов для оформления и оформлением блюд на раздаче, выяснять мнение питающихся школьников.

Бракераж пищи происходит в присутствии изготовителя продукции. Выход каждого блюда проверяют взвешиванием нескольких порций. Комиссия должна обращать внимание на то, как проводится раздача пищи, выставляются ли контрольные блюда, соответствует ли объем блюда возрастным потребностям детей, остаются ли остатки пищи и почему. Кроме того, комиссия проводит органолептическую оценку блюд и все результаты проверки каждого блюда в отдельности вносит в бракеражный журнал. Данные бракеражного журнала являются не только оценкой качества блюд, но и оценкой качества работы повара, готовившего данное блюдо, оценкой уровня его профессиональной квалификации.

сохранять форму после очистки овощей и картофеля, консистенцию блюд. Все пюреобразные гарниры должны иметь однородную густую консистенцию без комков. Цвет и вкус должны соответствовать используемому овощу.

Если картофельное пюре разжижено, имеет синеватый оттенок, то следует проверить качество исходного сырья, процент отходов, закладку и выход. Одновременно нужно обратить внимание на наличие в рецептуре картофельного пюре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре блюда, пробу направляют на анализ в лабораторию.

Оценивая качество сладких блюд, обращают внимание на температуру подачи. Так, холодные сладкие блюда (кисели, компоты) должны иметь температуру не выше +14^{0}С и не ниже +7^{0}С . Цвет, вкус и запах киселей и компотов должны соответствовать их названию. Консистенция киселей должна быть однородной, без комков, не тягучей. На поверхности не должно быть пленки. В компотах контролируют тщательность подготовки фруктов и ягод, сохранение ими формы, прозрачность сиропа.

Органолептическая оценка качества чая проводится при температуре напитка 55-65 градусов. Аромат, цвет и вкус напитка зависят от сорта и района произрастания чая. Правильно заваренный чай прозрачный. Мутный цвет напитка говорит о том, что чай неправильно заварен или настаивается длительное время. Кипячение настоя чая недопустимо, так приводит к потере аромата, такой чай с реализации снимается.

Для контроля питания школьников в столовой ОУ должен быть бракеражный журнал установленной формы. Журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью директора школы. Записи в журнале оформляются подписями всех членов комиссии. Ответственность за ведение бракеражного журнала несет председатель бракеражной комиссии. Хранится бракеражный журнал у заведующего столовой.

Форма журнала:

№ п/п	Дата, Время пригот партии блюд (изделий)	Наименова ние блюда (изделия)	Время проведения бракеража	Органолеп тическая оценка по 5-ти бальной системе	Замечания по качеству, по показа-телям	Принятые меры	ФИО повара