

**Положение
о бракеражной комиссии
I. Общие положения**



1. Настоящее Положение регламентирует деятельность бракеражной комиссии в (далее Учреждение).
2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", СанПиН 2.4.1.3049-13, утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 № 26, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный решением комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011г. №880.
3. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим организацию контроля за качеством питания в Учреждения.
4. Решения, принятые бракеражной комиссией и не противоречащие законодательству Российской Федерации и уставу Учреждения, являются рекомендательными для работников Учреждения. Решения бракеражной комиссии, утвержденные распорядительным актом Учреждения, являются обязательными для исполнения всеми работниками Учреждения, имеющими отношение к организации питания воспитанников.

II. Цель и задача

1. Целью бракеражной комиссии является обеспечение гарантий прав воспитанников на качественное питание в условиях Учреждения.
2. Для достижения поставленной цели бракеражная комиссия решает следующую задачу: осуществление контроля за организацией питания детей, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении (оценка и принятие решений о пригодности продукции к реализации).

III. Функции бракеражной комиссии

1. Проведение органолептической оценки степени готовности продукта.
2. Контроль выхода блюд в соответствии с массой порций, указанных в меню-раскладке; количества приготовленной пищи.
3. Ведение журналов бракеража готовой кулинарной продукции.

IV. Права бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия имеет право:

1. Периодически осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания
2. Проверять соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
3. Следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
4. Периодически присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд.

V. Состав бракеражной комиссии

1. Численный состав бракеражной комиссии – не менее 3 человек.
2. Состав бракеражной комиссии утверждается распорядительным актом Учреждения сроком на один учебный год.

VI. Организация деятельности бракеражной комиссии

Бракеражу подлежат все блюда, готовые к раздаче, в т. ч. соки и кисломолочные продукты. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией. Бракеражная комиссия проводит органолептическую оценку готовых блюд (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус блюда) (приложение 1 к настоящему Положению). Выход блюд контролируется путём определения общего объема приготовленной пищи количеству детей и объему разовых порций (приложение 2 к настоящему Положению) Результаты контроля оформляются ежедневно в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Результаты контроля регистрируются всеми членами бракеражной комиссии на момент проверки. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу

готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

В журнале бракеража готовой кулинарной продукции указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Бракеражная комиссия и каждый из её членов несут персональную ответственность за качественное проведение контрольных функций и достоверное отображение их результатов в учётной документации.

Бракеражная комиссия имеет право вносить предложения руководителю Учреждения по вопросам организации питания воспитанников.

Приложение 1 к
Положению о бракеражной комиссии

Методика органолептической оценки пищи

Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

Под органолептической оценкой пищи понимается определение таких показателей (внешний вид, вкус, аромат, консистенция блюда), которые дают возможность быстро определить качество пищи.