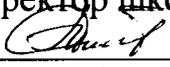


**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Уфимская
коррекционная школа №120 для обучающихся с задержкой
психического развития**

ПРИНЯТО
на Совете школы
протокол № 16
от 10.05.2021 г.

УТВЕРЖДЕНО
Директор школы
 Р.Х.Валишина
Приказ № 64
от «20» 05 2021 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

о создании бракеражной комиссии

ГБОУ Уфимская КШ № 120 для обучающихся с ЗПР

1. Общие положения.

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиального управления образовательным учреждением, руководствуясь СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020 № 32 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами, создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи работникам ГБОУ Уфимская КШ № 120 для обучающихся с ЗПР (далее – ОУ) в осуществлении административно-общественного контроля организации и качества питания обучающихся в школе и соблюдения санитарно-гигиенических требований при раздаче пищи.

1.3. Настоящее Положение о бракеражной комиссии предусматривает план работы комиссии на год. Положение принимается на Совете учреждения и вводится в действие на неопределенный срок на основании приказа директора государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Уфимская коррекционная школа №120 для обучающихся с задержкой психического развития (далее – ОУ).

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

2.1. Бракеражная комиссия создается из числа работников школы и родительской общественности. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3-5 человек, возглавляет ее ответственный по питанию.

2.3. В состав бракеражной комиссии могут входить: директор ОУ (лицо его замещающее), медсестра, ответственный за питание в школе, представитель родительской общественности.

2.4. В необходимых случаях в состав могут быть включены другие работники.

3. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии.

3.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- Выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в ОУ, контролировать выполнение принятых решений;
- Давать рекомендации, направленные на улучшение питания в ОУ;
- Ходатайствовать перед администрацией учреждения о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания.

3.2. Обязанности бракеражной комиссии:

- Контролирует соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузки готовых блюд;
- Контролирует организацию работы в столовой;
- Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками столовой;

- Контролирует за правильностью составления меню;
- Осуществляет контроль соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
- Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся;
- Проводят просветительскую работу с педагогами и родителями обучающихся.

3.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:

- За выполнение закрепленных за ней полномочий;
- За принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим

4. Содержание и формы работы комиссии.

4.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. 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.

4.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью.

4.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

4.4. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

4.5. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям;

4.6. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

4.7. Блюда и кулинарные изделия, имеющие следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия не допускаются к раздаче.

4.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

4.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий, несоответствующих норме, данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на оперативном совещании при директоре.

4.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточной пробы.

4.11. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления.

5. Заключительные положения.

5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

5.2. Администрация ОУ при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании, вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

5.3. Администрация ОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.