**РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ**

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«Хонохская СОШ-сад»**

**ЦУМАДИНСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН**

**ПРИКАЗ № 43**

с. Хонох

29.08.2020

«О назначении бракеражной комиссии на 2020-2021 учебный год и утверждении «Положениео бракеражной комиссии» и «Положение о горячем питании обучающихся»

Для успешной организации работы пищеблока

**МБОУ ««Хонохская СОШ-сад»**

**п р и к а з ы в а ю:**

1. Назначить бракеражную комиссию по контролю за качеством поступающих продуктов, за соблюдением условий их хранения и сроков реализации.
2. Качеством подготовки пищи и сроков ее реализации в следующем составе:

председатель комиссии: Абакарова А.А., директор гимназии;

члены комиссии: Давудов Ш.Ш., заведующая хозяйством;

Ахмедова Ж.Г., повар школы;

 Давудов Г.Ш.. – фельдшер села (по согласованию);

 Убайдулаев Г.Р. , председатель профкома;

 Членам бракеражной комиссии ежедневно в бракеражном журнале отмечать качество готовой продукции, норму выхода готовых блюд.

1. Членам бракеражной комиссии в соответствии с планом, осуществлять периодические проверки закладки продуктов, условий хранения, качества поступающих продуктов, качество выхода продуктов питания и готовых блюд. Данные проверок оформлять соответствующим актом с последующей передачей руководителю школы.
2. Повару школы оказывать содействие членам бракеражной комиссии во время проверок.
3. Утвердить «Положение о бракеражной комиссии»
4. Утвердить положение «Положение о горячем питании обучающихся»
5. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.А.Абакаров

Согласовано Утверждаю

Председатель ПК Директор МБОУ «Хонохская СОШ-сад »

\_\_\_\_\_\_\_ Убайдулаев Г.Р. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.А.Абакаров

«29» августа 2020 год

 Приказ от 29.08.2020 № 43

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о Бракеражной комиссии в МБОУ «Хонохская СОШ-сад»**

**I. Общее положение**

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.Назначение Бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой школьной столовой. Количество членов Бракеражной комиссии должно быть не менее 3

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуются СанПиНом 2.4.5.2409-08, СанПиН -2.4.1.2660-10, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением, Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007г №54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях»,основываясь на принципах коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом школы в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

**II. Основные задачи**

2.1. Предотвращение пищевых отравлений.

2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.5. Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.

2.6. Осуществлять контроль за работой столовой.

2.7. Проверять санитарное состояние пищеблока.

2.6. Контролировать наличие маркировки на посуде.

2.7. Контролировать выход готовой продукции,

**III. Содержание и формы работы**

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе работает по утвержденному графику.

3.2.Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

3.4.Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

3.5. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

 3.6. Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае,если не была нарушена технология приготовления пищи,а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае,если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

3.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии или медицинской сестрой.

3.8. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

**IV.Управление и структура**

 4.1. В состав Бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник по согласованию (медсестра), работник пищеблока и представитель администрации образовательного учреждения.(Можно привлекать представителей родительской общественности, при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний критериев оценки качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям

**V. Документация Бракеражной комиссии**

5.1**.** Результаты Бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

5.2. В Бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

5.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракеражный журнал у повара.

**V. Методика органолептической оценки пищи**

5.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.

5.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

5.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

5.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

VI.Содержание и формы работы.

8.1. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

8.2. Бракеражная комиссия путем взвешивания порций определяет фактический выход одной порции. Вес порционных изделий не должен быть меньше должной средней массы (допускаются отклонения +, - 3% от нормы выхода).

8.3. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

8.5. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню: в нем должны быть дата, полное наименование блюда, выход порций, цена. Меню должно быть утверждено директором учебного заведения, подписано заведующей производством, ответственным за питание с указанием фамилии калькулятора.

8.6. Контроль за работой Бракеражной комиссии осуществляет директор школы.

**IX. Критерии оценки качества блюд**

 9.1 «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

9.2 «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;

9.3 «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;

9.4 «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда. (Основание: Указание Главного государственного санитарного врача по РБ № С – 112 от 20.02.02 г.)