

РАССМОТРЕНО

На заседании Совета лицея

Протокол № 1

От «13» сентября 2007 г.

Председатель Совета лицея

Литовкина / Н.Г. Литовкина/

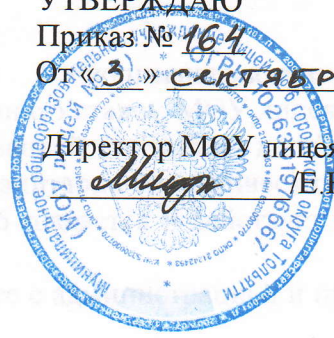
УТВЕРЖДАЮ

Приказ № 164

От «3» сентября 2007 г.

Директор МОУ лицея №6

Мицук / Е.Ю. Мицук/



## ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ МОУ ЛИЦЕЯ № 6

### 1. ПОДПОМОЩЬ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

- 1.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.
- 1.2. Проверять на пригодность, качество и другие параметры, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдение сроков и условий их хранения.
- 1.3. Контролировать организацию работы на пищеблоке.
- 1.4. Осуществляет контроль за качеством реализации продуктов питания в школьном общеобразовательном учреждении.
- 1.5. Проверять соответствие норм санитарно-гигиенических требований к условиям хранения продуктов.
- 1.6. Следит и контролирует соблюдение правил личной гигиены работников пищеблока.
- 1.7. Периодически присутствует при закладке основных продуктов в котел, проверяя качество сырья.
- 1.8. Проводит организационную работу по гигиенической обработке.
- 1.9. Проверять соответствие объема приготовляемых блюд, объему разовых порций в количестве детей.

### 4. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В МОУ ЛИЦЕЕ №6

- 4.1. Свежие плоды и кулинарные изделия, изготовленные в школьной столовой, подлежат обязательному бракеро-жу - по мере их готовности.
- 4.2. Бракеро-же осуществляется до начала отгрузки каждой партии приготовленной партии.
- 4.3. При проведении бракеро-жа комиссия руководствуется требованиями к качеству полуфабрикатов, суповых базисов и кулинарных изделий.
- 4.4. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации.
- 4.5. При нарушении технологии приготовления комиссия обязана изъять изделия с производства, извещать их на доработку, а при необходимости - на уничтожение и санитарно-гигиеническую лабораторию.

Тольятти  
2007

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом МОУ лицея №6, в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МОУ лицея №6 создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом лицея.

## 2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЕ СОСТАВ

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора лицея. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе директора.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3-4 членов комиссии. В состав комиссии входят:

- ответственный за питание;
- медицинская сестра;
- член профсоюзного комитета лицея;
- заведующая производством школьной столовой.

2.3. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники лицея.

2.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением.

## 3. ПОЛНОМОЧИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

3.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

3.2. Проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения;

3.3. Контролирует организацию работы на пищеблоке;

3.4. Осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;

3.5. Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям учащихся в основных пищевых веществах;

3.6. Следит и контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;

3.7. Периодически присутствует при закладке основных продуктов в котел, проверяет выход блюд;

3.8. Проводит органолептическую оценку готовой пищи;

3.9. Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

## 4. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В МОУ ЛИЦЕЕ №6

4.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в школьной столовой, подлежат обязательному бракеражу - по мере их готовности.

4.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

4.3. При проведении бракеража комиссия руководствуется требованиями к качеству полуфабрикатов, готовых блюд и кулинарных изделий.

4.4. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации.

4.5. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с продажи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

- 4.6. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у заведующего производством.
- 4.7. За качество пищи несут ответственность директор лицея, заведующий производством и повара, приготавливающие продукцию.
- 4.8. 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)».
- 4.9. 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 к качеству.
- 4.10. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета, др.).
- 4.11. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.
- 4.12. Оценка «неудовлетворительно» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые не соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями к качеству.
- 4.13. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы и оформляются подписями всех членов комиссии.
- 4.14. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на производственных совещаниях предприятия.
- 4.15. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.
- 4.16. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.
- 4.17. Администрация лицея при установлении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки в организации питания.
- 4.18. Администрация лицея обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

#### Рекомендуемая форма бракеражного журнала

Наименование блюда	Ответственный за приготовление	Замечания	Оценка качества блюд и изделий («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и замечания по изделиям)			
			1 партия – 8-30	2 партия – 9-25	3 партия - 10-20	4 партия - 11-15