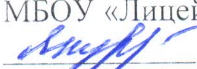


**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЛИЦЕЙ» (ЛИЦЕЙ)**

301246, Тульская обл., г. Щекино, ул. Коммунальная, д. 7
Тел./факс: 8(48751) 4-32-47; электронная почта: sh-licey@tularegion.org

Согласовано:

Председатель коллективного
собрания работников
МБОУ «Лицей»
 Л.Н. Якушина
«27»08.2020 г.

Утверждено:

Директор МБОУ «Лицей»
 Н.А. Филатчева
Приказ от 27.08.2020 № 91



**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**
муниципального бюджетного общеобразовательного
учреждения «Лицей»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. В целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБОУ «Лицей» создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией, Советом родителей.

1.3. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке МБОУ «Лицей», подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

1.4. Учреждение имеет Бракеражные журналы (приложение 1):

- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья.

1.5. Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью учреждения.

1.6. «Журнал бракеража готовой продукции» хранится у медицинской сестры.

«Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья» хранится в столовой и заполняется поваром по мере поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов.

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЁ СОСТАВ

2.1. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит бракеражная комиссия.

2.2. Бракеражная комиссия создается приказом директора МБОУ «Лицей» на начало учебного года.

2.3. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии входят:

- заместитель директора по УВР;
- медицинский работник;
- повар.

3. ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ

Бракеражная комиссия учреждения:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.; в соответствии с методикой проведения (Приложение 2), с занесением результатов органолептической оценки в «Журнал бракеража готовой продукции» и заверяет оценку личными подписями членов комиссии.
- имеет право приостановить выдачу готовой пищи, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению причин замечаний.

