

**Положення
про бракеражну комісію
в Скобелківській гімназії Горохівської міської ради
Луцького району Волинської області**

I. Загальні положення

1.1. Це положення встановлює основні завдання, функції, права, обов'язки, склад, відповідальність, організацію і порядок роботи бракеражної комісії.

1.2. Робота бракеражної комісії ґрунтується на принципах колегіальності управління закладом, здійснюється відповідно до Статуту закладу.

1.3. Метою бракеражної комісії є забезпечення гарантій якісного та безпечного харчування здобувачів освіти.

1.4. Для досягнення поставленої мети бракеражна комісія здійснює контроль за організацією харчування дітей, дотриманням санітарно-гігієнічних вимог під час приготування та роздачі їжі (оцінка і прийняття рішень про придатність продукції до реалізації).

II. Порядок створення бракеражної комісії, її склад та функції

2.1. Бракеражна комісія створюється наказом керівника закладу на початку навчального року.

2.2. Бракеражна комісія налічує 3-4 члени, зокрема:

- Голова комісії: директор закладу
- відповідальна за організацію харчування в закладі: заступник директора з навчально-виховної роботи
- кухар
- сестра медична

2.3. За необхідності в склад бракеражної комісії можуть бути включені інші працівники закладу та представники батьківського комітету.

2.4. діяльність бракеражної комісії регламентується дійсним Положенням, яке затверджене директором закладу

2.5. Бракеражна комісія:

- контролює дотримання санітарно-гігієнічних норм під час транспортування, доставки та розвантаження продуктів харчування;
- перевіряє на придатність складські та інші приміщення, призначені для зберігання продуктів харчування, а також дотримання правил та умов їх зберігання;
- стежить за правильністю складання меню-розкладки; контролює організацію роботи на харчоблоці;
- контролює терміни реалізації продуктів харчування і якість готування їжі;

- перевіряє відповідність їжі фізіологічним потребам дітей в основних харчових речовинах;
- стежить за дотриманням правил особистої гігієни працівниками харчоблоку;
- періодично присутня при закладці основних продуктів, перевіряє вихід страв;
- органолептично оцінює готову їжу, тобто визначає її колір, смак, консистенцію, жорстокість, соковитість;
- перевіряє відповідність обсягів приготовленого харчування обсягу разових порцій і кількості дітей.

III. Оцінювання організації харчування в закладі

3.1. Результати перевірки виходу страв, їх якості відбиваються в бракеражному журналі. У разі виявлення будь-яких порушень, зауважень бракеражна комісія має право призупинити видачу готової їжі до вживання необхідних заходів щодо усунення зауважень.

3.2. Зауваження та порушення, установлені комісією в організації харчування, фіксують в бракеражному журналі, акті.

3.3. Адміністрація закладу зобов'язана сприяти в діяльності бракеражній комісії та вживати заходів до усунення порушень і зауважень, виявлених комісією.

IV. Зміст і форми роботи

4.1. Бракеражна комісія щодня приходить на зняття бракеражної проби за 30 хвилин до початку роздачі готової їжі;

Попередньо повинна ознайомитись з меню: в ньому повинні бути повне найменування страви; вихід порцій. Меню має бути затверджене керівником закладу.

4.2. Бракеражну пробу беруть із загального котла, попередньо перемішавши ретельно їжу в каструлі.

Бракераж починають з страв, що мають слабовиражений запах і смак (супи і т.п.), а потім дегустують ті страви, смак і запах яких виражені виразніше, солодкі страви дегустуються в останню чергу.

4.3. Результати бракеражної проби заносяться в Журнал бракеражу готової продукції.

Журнал повинен бути прошнурований, пронумерований та скріплений печаткою. Зберігається у сестри медичної.

4.4. Сестра медична перевіряє наявність контрольної страви і добової проби.

Для визначення правильності ваги штучних готових виробів і напівфабрикатів одночасно зважуються 5-10 порцій кожного виду, а каш, гарнірів та інших нештучних страв і виробів – шляхом зважування порцій, взятих при відпустці з харчоблоку в групи.

4.5. Для проведення бракеражу необхідно мати на харчоблоці ваги, харчовий термометр, чайник з окропом для ополіскування приладів, дві ложки, вилку, тарілку з зазначенням ваги на зворотньому боці.

V. Відповідальність

5.1. Бракеражна комісія і кожен з її членів несуть персональну відповідальність за якісне проведення контрольних функцій і достовірне відображення їх результатів в обліковій документації.

5.2. Бракеражна комісія має право вносити пропозиції керівнику закладу з питань організації харчування здобувачів освіти.