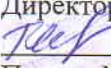


**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа с. Шняево
Базарно-Карабулакского муниципального района
Саратовской области»**

Согласованно на заседании
Управляющего совета
Протокол № 5 от 29.06.2017 г

Рассмотрено и принято
на заседании Педагогического
совета школы
Протокол № 13 от 29.06.2017 г

Утверждаю:
Директор школы
 Енжаева Г. В.
Приказ №153 от 29.06.2017 г

**ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии**

1. Общие положения

- 1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением (далее ОУ), в соответствии с уставом ОУ, в целях осуществления контроля организации питания, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ОУ создается бракеражная комиссия.
- 1.2. Бракеражная комиссия создается приказом директора ОУ в начале учебного года.
- 1.3. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.
- 1.4. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.
- 1.5. В состав бракеражной комиссии ОУ включаются:
 - 1.5.1. Директор ОУ
 - 1.5.2. Ответственный за организацию горячего питания в ОУ
 - 1.5.3. Представитель профсоюзного комитета
- Бракеражная комиссия состоит из нечетного количества членов.
- 1.6. В своей деятельности Бракеражная комиссия руководствуется следующими нормативными документами:
 - 1.6.1. СанПиН 2.4.2.2821-10;
 - 1.6.2. СанПиН 2.4.5.2409-08.
- 1.7. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

2. Методика органолептической оценки пищи

- 2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 2.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах определяется: селедочный, чесночный, мятный, ванильный и т.д.
- 2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре. 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.

3. Органолептическая оценка первых блюд.