D:\[DOCS]\Scanned Documents\Рисунок (9).tif

* исполнение правовых актов, регламентирующих деятельность Лицея;
* обеспечение контроля над организацией полноценного питания детей, посещающих Лицей;
* повышение эффективности работы по организации питания детей;
* осуществление проверки каждой партии готовых блюд, изделий, напитков до начала реализации;
* контроль порционности блюда в течение рабочего дня;
* проверка на раздаче правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества.

**3. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав**

3.1. Бракеражная комиссия создается согласования педагогического Совета Лицея с учетом мнения родительской общественностию.

3.2. Состав комиссии, функции, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора Лицея..

3.3. Бракеражная комиссия состоит из 3-4 членов. В состав комиссии входят: представитель администрации; медсестра; ответственный по питанию в Лицее, может быть привлечен представитель родительской общественности.  Из числа членов бракеражной комиссии выбирается председатель.

 3.4. Бракеражная комиссия проводит:

- органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. (органолептическая оценка качества приготовленных блюд осуществляется по пятибалльной системе, с учетом их специфических свойств);

-проводит снятие пробы готовой продукции;

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

- проверяет на пригодность складские и другие 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;

- вносит запись в журнал бракеража готовой продукции и разрешение их к выдаче.

**4. Содержание и формы работы**

 4.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 15-30 минут до начала раздачи готовой пищи.

 4.2. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню: в нем должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи заведующей производства и руководителя Лицея..

 4.3. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь. Блюда и кулинарные изделия, имеющие следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда, - не допускаются к раздаче.

 4.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у заведующей производством.

 4.5. Основными формами работы бракеражной комиссии являются:

 - наблюдение;

- снятие пробы продукции;

- изучение документов;

 - контроль, осуществляемый директором Лицея , членами бракеражной комиссии, согласно плана производственного контроляЛицея.

4.6. Контроль проводится в виде плановых проверок в соответствии с утвержденным планом производственного контроля Лицея, который обеспечивает периодичность и исключает нерациональное дублирование в организации проверок и в виде оперативных проверок с целью установления фактов и проверки сведений о нарушениях.

 Примерный перечень вопросов, подлежащих контролю и рассмотрению

- Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

 - Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.

- Предотвращение пищевых отравлений

. - Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

 - Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

 - Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.

 - Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

 - Контроль за хранением и реализацией пищевых продуктов.

- Контроль за качеством поступающих пищевых продуктов и наличием сопроводительных документов.

- Ведение журналов бракеража сырой и готовой продукции.

 - Контроль за качеством готовых блюд и соблюдением объема порций.

 - Контроль за выполнением норм питания и витаминизацией пищи.

- Контроль за соблюдением питьевого режима.

 - Контроль за закладкой основных продуктов питания.

 - Контроль за отбором суточной пробы. Итоги проверок заслушиваются на совещании при директоре, где обсуждаются замечания и предложения по организации и качества питания.

**5. Оценка организации питания**

 5.1. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

5.2. 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.

5.3. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

5.4. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

5.5. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю». Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.

5.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия пробы и оформляется подписями директора и медсестры. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

.7. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

5.9. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточной пробы.

5.10. Бракеражная комиссия несет полную ответственность за допуском готовых блюд к выдаче и их качеством, достоверность информации.

**6. Результаты работы бракеражной комиссии**

 6.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

 6.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

**7. Делопроизводство бракеражной комиссии**

 7.1. Организатор питания в Лицееотвечает за приготовление питания для обучающихся, обязан иметь бракеражный журнал, который обязательно прошнуровывается, пронумеровывается и скрепляется подписью заведующего производством.

7.2. В бракеражном журнале записывается порядковый номер партии блюд, наименования блюд, время изготовления блюд и время бракеража, замечания по качеству блюд, оценка блюд, фамилия имя, отчество повара, изготовившего блюда.

**8. Ответственность**

8.1. Члены бракеражной комиссии несут ответственность за:

* Качественное выполнений возложенных на них функций.
* Обеспечение безопасных условий приготовления пищи для детей
* Ведение соответствующей документации
* Предоставление необходимой отчетности по итогам учебного года.

8.2. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

8.3. Администрация Лицея обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

*Принято решением педагогического совета лицея , протокол № от 01.09.2020 года*