

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ПРАВОСЛАВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ШКОЛА-ПАНСИОН «ПЛЕСКОВО»»**

**ПОЧТОВЫЙ АДРЕС:**  
142140 Московская обл.,  
Подольский р-н, д. Плесково  
тел.: 8 499 271 67 06

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Директор по воспитательной работе  
АНО «Православная общеобразовательная  
школа-пансион «Плесково»

01.09.2014  
*М. В. Бочарова*  
Приказ № 174/29 от 01.09.2014

**ПОЛОЖЕНИЕ  
о бракеражной комиссии**

**1. Общие положения**

- 1.1 Положение о бракеражной комиссии (органолептический контроль качества готовой продукции) разработано на основании ГОСТ Р 53104-2008 и СанПиНа 2.4.5.2409-08г.
- 1.2 Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией ПО ШП «Плесково», а также со специалистами Департамента образования г.Москвы и Московской области, Роспотребнадзора Москвы и Московской области.

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

- 2.1 Бракеражная комиссия (нечетное количество членов, но не менее 3 человек), ее состав и сроки полномочий утверждаются приказом или иным организационно-распорядительным документом.
- 2.2 Бракеражная комиссия состоит из работников трапезной, медицинской сестры и работников Православной общеобразовательной Школы - пансион «Плесково».

**3. Полномочия комиссии**

Бракеражная комиссия Православной общеобразовательной Школы - пансион «Плесково» руководствуется в своей работе методическими рекомендациями по проведению органолептической оценки качества продукции общественного питания массового изготовления:

- 3.1 осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- 3.2 проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- 3.3 ежедневно следит за правильностью составления меню;
- 3.4 контролирует организацию работы на пищеблоке;
- 3.5 осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- 3.6 проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- 3.7 следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- 3.8 периодически присутствует при закладке основных продуктов, регулярно проверяет выход блюд;
- 3.9 проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяют ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;

4.0 проверяют соответствие приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

#### 4. Оценка организации питания

- 4.1 Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оценивается по пятибалльной системе. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню - раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.
- 4.2 Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.
- 4.3 Администрация школы при установлении надбавок либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки.