

**ПОЛОЖЕННЯ**  
**про бракеражну комісію**  
**ДПТНЗ “Криворізький центр професійної освіти робітничих кадрів**  
**торігвлі та ресторанного сервісу”**

**1. 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 освіти.
- 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).

**2. 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 (відповідальна за організацію харчування);
  - Члени комісії: кухар, комірник.
- 2.3. За необхідності в склад бракеражної комісії можуть бути включені інші працівники закладу та представники батьківського комітету закладу.
- 2.4. Діяльність бракеражної комісії регламентується дійсним Положенням, яке затверджене керівником 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-вимоги; контролює організацію роботи на харчоблоці;
  - контролює терміни реалізації продуктів харчування і якість готування їжі;
  - перевіряє відповідність їжі фізіологічним потребам здобувачів освіти 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, жорсткість, соковитість;

- перевіряє відповідність обсягів приготовленого харчування обсягу разових порцій і кількості дітей.

### **3. Оцінювання організації харчування в школі.**

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 на групи до вживання необхідних заходів щодо усунення зауважень.

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

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

### **4. Зміст і форми роботи.**

4.1. Бракеражна комісія щодня приходить на зняття бракеражної проби за 30 хвилин до початку роздачі готової їжі. Попередньо повинна ознайомитися 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 казані. 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 старшої.

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

Для визначення правильності ваги штучних готових виробів 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 зворотному боці.

### **6. Відповідальність.**

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

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