

45

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
кадетской школы – интернат «1-й Дагестанский кадетский корпус  
имени генерал-полковника Трошева Г.Н.»  
(МКОУКШИ «ДКК-1»)

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора МКОУКШИ «ДКК-1»  
генерал-майором КК

 Муртагалиев А.М./

№ 11 от 03.09.2018 г.

**Положение о порядке проведения бракеража готовых блюд,  
о бракеражной комиссии МКОУКШИ «ДКК-1»**

**1. Область применения**

Настоящее положение является локальным актом, который обеспечивает контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в столовой МКОУКШИ «ДКК-1» города Махачкалы (далее – Корпус).

**2. Нормативные ссылки**

Настоящее Положение разработано на основании:

- Закона Российской Федерации «Об образовании»; от 29.12.2012г. № 273-ФЗ
- национальной образовательной инициативы Президента Российской Федерации «Наша новая школа»;
- типового положения об общеобразовательном учреждении;
- постановления Главного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года № 45 "Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08";
- письма Минобрнауки России от 12.04.2012 N 06-731 "О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников" (вместе с "Методическими рекомендациями "Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников");
- Устава МКОУКШИ «ДКК-1»

**3. Общие положения**

3.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления Корпусом, а также в соответствии с Уставом в целях осуществления контроля за правильной организацией питания кадетов, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Корпусе создается и действует бракеражная комиссия.

3.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

3.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией Корпуса, Комиссией по контролю за организацией и качеством питания.

**4. Организация и проведение бракеража готовой продукции**

4.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 10-20 минут до начала раздачи готовой пищи.

4.2. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню - требованием: в нем

должны быть проставлены дата, количество кадет, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено директором Корпуса.

## **5. Порядок проведения бракеража готовой продукции**

5.1. 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.

5.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у диет. медсестры.

5.3. Оценка **«Вкус, цвет и запах соответствует данному блюду»** дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка **«Пища к раздаче не допущена»** дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

5.4. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

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

5.6. 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.

5.7. 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.

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

5.9. 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»**.

5.10. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

5.11. Оценка качества блюд и кулинарных изделий **«удовлетворительно»**, **«неудовлетворительно»**, данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при директоре.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

5.12. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

## **6. Требования к оформлению документации**

6.1. Результаты проверки качества блюд отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по 4-х балльной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

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

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