

ПРИНЯТО
на Совете школы
МБОУ Старомайнская СШ № 1
Протокол № 3 от 14.04. 2022г

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
МБОУ Старомайнская СШ № 1
№ 4/1 от 17.01. 2022 г.

Положение о бракеражной комиссии в школе

I. Общее положение

1.1. Настоящее Положение определяет цель, задачи, содержание и формы работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (далее - комиссия), регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.2. Комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

1.3. Комиссия в своей деятельности руководствуется Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012.г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 2 июля 2021 года, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 (с изменениями на 13.07.2020), сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением.

II. Цель и основные задачи

2.1. Целью комиссии является осуществление качественного и систематического контроля за организацией питания обучающихся

2.2. К основным задачам комиссии относятся:

- контроль за качеством доставляемых продуктов питания;
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- контроль за организацией полноценного питания и соответствием готовой продукции цикличному меню.

III. Содержание и формы работы

3.1. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.

3.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

3.3. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

3.4. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

3.5. Оценка «Разрешено к раздаче» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Не допускается к раздаче» 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.

3.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и заверяется подписями членов комиссии.

3.7. Комиссия проверяет наличие суточных проб. Отбор суточной пробы осуществляется в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости.

3.8. Комиссия составляет акты на замену продуктов при производственной необходимости, акты на списание продуктов, неостребованных порций, при обнаружении нарушений составляется соответствующий акт за подписями всех членов комиссии

IV. Управление и структура

4.2. В состав комиссии должно входить не менее трех человек. Членами комиссии могут быть медицинский работник, педагогический работник, работник пищеблока и представитель администрации образовательной организации, представитель родительской общественности образовательной организации. Срок полномочий членов комиссии – 1 год.

4.3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (приложение).

V. Права, обязанности, ответственность комиссии.

5.1. Комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в школе;
- контролировать выполнение принятых решений;
- направлять при необходимости продукцию на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в школе;
- ходатайствовать перед администрацией школы о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в школе.

5.2. Комиссия обязана:

- контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверять складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- контролировать организацию работы на пищеблоке;
- следить за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока;
- осуществлять контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- следить за правильностью составления ежедневного меню;
- проводить органолептическую оценку готовой пищи;
- своевременно вносить записи в журнал готовой продукции;
- проверять соответствие объемов приготовленной пищи объему разовых порций и количеству обучающихся.

5.3. Комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ней полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ;
- за достоверность излагаемых фактов в учетно-отчетной документации.

VI. Документация бракеражной комиссии

6.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

6.2. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда, соответствие готовой пищи цикличному меню..

6.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью образовательной организации.

6.4. Хранится бракеражный журнал у заведующего пищеблоком.