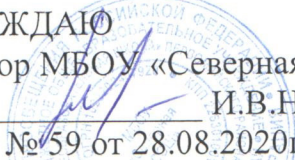


Рассмотрено на
педагогическом совете
Протокол № 6 от 28.08.2020

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «Северная СОШ»

И.В.Никитин
Приказ № 59 от 28.08.2020г

Положение о бракеражной комиссии МБОУ «Северная СОШ»

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с:
- Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ (Ст. 37 Организация питания обучающихся);
 - Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08»;
 - Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
 - Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2 января 2000 г. № 29.
- 1.2. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе.
- 1.3. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд обучающимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно – пищевую лабораторию.
- 1.4. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией школы.
- 1.5. Основные задачи бракеражной комиссии: -осуществление контроля за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом; -предотвращение пищевых отравлений; -предотвращение желудочно-кишечных заболеваний; -расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.
- 1.6. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН-2.4.1.2660-10, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением.
- 1.7. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. 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. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность члены бракеражной комиссии. Хранится бракеражный журнал у заведующего производством

2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав

- 2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.
- 2.2. В состав бракеражной комиссии входят: медицинский работник, зав.производством школьной столовой, лицо, ответственное за организацию питания в школе.

3. Деятельность бракеражной комиссии.

3.1 Комиссия:

- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;
- следит ежедневно за правильностью составления меню раскладок;
- контролирует организацию работы в школьной столовой;
- осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке продуктов, проверяет выход блюд;
- проверяет органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. (лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа);
- проверяет соответствие объемов приготовленной пищи объемам разовых порций и количеству детей;
- проверять санитарное состояние пищеблока;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи техническим картам;
- проверять качество поступающей продукцию.

3.2. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4. Требования к оформлению документации

4.1. Результаты текущих проверок бракеражной комиссии отражаются в бракеражном журнале.

4.2. информация о выявленных членами бракеражной комиссии нарушениях фиксируется в актах проверок доводится до сведения образовательной организации.