

Рассмотрено на Совете школы

Протокол № 1 от 25.08 2021г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «СШ №12»


МБОУ «СШ №12»
Н.А. Киселева

Приказ № 199/Б от 25.08 2021г.



ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

МБОУ «СШ №12»

1 Общие положения

- 1.1. Данное положение о бракеражной комиссии в школе разработано в соответствии с Федеральным законом №273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации с изменениями на 30 декабря 2021 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом №29-ФЗ от 2 января 2000 года «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, а также Уставом общеобразовательной организации и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.
- 1.2. Настоящее Положение о комиссии определяет цель и задачи и функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (далее комиссии), регламентирует её деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность её членов.
- 1.3. Комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СП 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СП 3.1/2.4.3598-20, СП 2.2.3670-20, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.
- 1.4. В задачи комиссии входит:
 - Предотвращение пищевых отравлений;
 - Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
 - Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в общеобразовательной организации
 - Расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания.

2. Содержание и формы работы

- 2.1. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.
- 2.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

- 2.3. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 2.4. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- 2.5. Оценка «Пища к раздаче допущена» 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.
- 2.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии.
- 2.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

3. Управление и структура

- 3.1. Состав комиссии, сроки её полномочий утверждаются приказом директора общеобразовательной организации на начало учебного года. Срок полномочий комиссии - 1 год.
- 3.2. Комиссия состоит из не менее 3 человек. В состав комиссии могут входить:
 - Представитель администрации: директор школы или его заместитель (председатель комиссии);
 - Медицинский работник;
 - Педагогические работники;
 - Работник пищеблока;
 - Член профсоюзного комитета школы;
- 3.3. Лица проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. (приложение 1)
- 3.4. Члены комиссии работают на добровольной основе.
- 3.5. Администрация общеобразовательной организации при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов комиссии.

4. Документация бракеражной комиссии

- 4.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеражной готовой продукции».
- 4.2. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результата органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.
- 4.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован, и скреплен печатью учреждения, хранится бракеражный журнал у заведующего столовой.