

Принято на заседании
педагогического совета
Протокол № 1
от «22» января 2024 г.

Утверждено приказом № 53 осн.
от «23» января 2024 г.

Директор МБОУ «Лицей №3»

Н.В.Мезенцева



ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ В ШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ

1. Управление и структура бракеражной комиссии
- 1.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на учебный год.
- 1.2. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 3 (должностных лиц бракеражной комиссии определяются исходя из состава школы на момент создания бракеражной комиссии в ОУ и соответствовать графику работы).
- 1.3. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации, механической работы, обеспечивающей производством (обслуживанием) производственной работничкой общественности при наличии санитарной одежды, медико-санитарной комиссии, членов критериев оценки качества работы и не имеющих ограничений по медицинским показаниям).
2. Обязанности бракеражной комиссии
- Бракеражная комиссия обязана:
 - осуществлять контроль за работой столовой;
 - проверять санитарное состояние пищеблока;
 - контролировать качество готовой продукции;
 - контролировать наличие суточных проб;
 - проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
 - проверять качество поступившей продукции.

1. Общие положения.

Настоящее Положение разработано на основе следующих нормативных документов:

СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Постановление Главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, МР 2.4.5.0107-15

1.1 Основываясь на принципах коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом лицея в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Назначение бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой школьной столовой.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН, технологическими картами, ГОСТами.

1.4. Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при директоре или на собраниях трудового коллектива.

1.5. Руководство школы обязано содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

1.6. Срок действия данного положения не ограничен

2. Управление и структура бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на учебный год.

2.2. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 3 (*Количество членов бракеражной комиссии определяется таким образом, чтобы на момент снятия бракеража пищи в ОУ находились данные работники, в соответствии с графиком работы*).

2.3. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации, медицинский работник, заведующая производством. (*Можно привлекать представителей родительской общественности, при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний критериев оценки качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям*).

3. Обязанности бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия обязана:

- осуществлять контроль за работой столовой:
- проверять санитарное состояние пищеблока,
- контролировать выход готовой продукции,
- контролировать наличие суточных проб,
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам,
- проверять качество поступающей продукции.

- контролировать разнообразие блюд и соблюдение циклического меню,
- проверять соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации,
- проводить бракераж готовой продукции,
- предотвращать пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания,
- отчитываться о своей работе на заседаниях различных совещательных органов и комиссий.
- своевременно выполнять рекомендации и предписания вышестоящих и контролирующих организаций.

4. Права бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия имеет право:

- осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания,
- проверять пригодность складских помещений,
- следить за правильностью составления меню,
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблоков,
- периодически присутствовать при закладке основных продуктов,
- вносить на рассмотрение администрации школы и ООО «Конгресс» предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

5. Содержание и формы работы.

5.1 . Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

5.2 . Бракеражная комиссия путем взвешивания 5 - 10 порций определяет фактический выход одной порции. Вес порционных изделий не должен быть меньше должной средней массы (допускаются отклонения + , - 3% от нормы выхода).

5.3 . Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чистые приборы, питьевую воду, тарелки с указанием веса на обратной стороне, линейку.

5.4 . Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

5.5 . Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню: в нем должны быть дата, полное наименование блюда, выход порций, цена. Меню должно быть подписано директором учебного заведения, заведующей производством.

5.6 . Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав 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.

5.7 . Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции». Данный журнал установленной формы (СанПиН 2 . 4 . 5 . 2 4 0 9 - 0 8 , форма 2) оформляется подписями (членами бракеражной комиссии, не менее 3 человек). Замечания и нарушения, установленные комиссией при приготовлении блюд, заносятся в этот же журнал, в графу для примечаний. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью; хранится бракеражный журнал у заведующей производством.

6. Бракераж пищи.

6 . 1 . Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

6 . 2 . Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала её реализации. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.

6 . 3 . За качество пищи несут ответственность медсестра, заведующая производством, повар столовой.

6 . 4 . Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям.

6 . 5 . Органолептическая оценка дается на каждое блюдо.

7. Осуществление контроля за работой бракеражной комиссии.

7 . 1 . Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет директор школы.

7 . 2 . В случае невозможности решения спорных вопросов между членами комиссии, работниками столовой и другими лицами, директор школы совместно с администрацией организации, осуществляющей питание, создают временную комиссию для решения спорных вопросов.

7 . 3 . Председатель бракеражной комиссии и ее члены имеют право на начисление стимулирующих выплат .