

Принято на заседании
педагогического совета
Протокол № от 30.12.2019г.

Утверждаю
Директор МБОУ-СОШ № 23
А. Л. Корниенко



Положение о бракеражной комиссии МБОУ-СОШ № 23

1. Общие положения

1. Положение о бракеражной комиссии разработано в соответствии и Федеральным Законом №273-ФЗ « Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года, Постановлением от 23 июля 2008 №45 СанПиН 2.4.5.2409-08 « Об организации питания обучающихся», в соответствии с Уставом МБОУ-СОШ № 23 в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно- гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.
2. Бракеражная комиссия работает совместно с администрацией и родительским комитетом МБОУ-СОШ № 23.
3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами., нормативными актами школы.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

- 2.1 . Бракеражная комиссия создается приказом директора школы. Состав комиссии утверждается директором школы.
- 2.2. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее трех.
- 2.3. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации, медицинский работник, заведующий производством.(Можно привлекать представителей родительской общественности по согласованию).

3. Обязанности бракеражной комиссии

- 3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся.
- 3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблока , в том числе:
 - осуществляет контроль соблюдения санитарно- технических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
 - проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
 - ежедневно следит за правильностью составления меню;
 - контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании , посуде и хозяйственном инвентаре;
 - осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет её вкус, цвет, запах, консистенцию, жесткость, сочность и т. д., в соответствии с правилами бракеража пищи;
- проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;
- определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3.3. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поставляемой продукции;
- проверять правила сохранения продуктов питания;
- контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню.

3.4. Бракеражная комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается по работе осуществлению контроля за работой пищеблоков на совещаниях при директоре.

4. Оценка организации питания

4.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии непосредственно из ёмкостей, в которых пища готовится. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой продукции», только затем разрешается выдача готовой пищи. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с продажи, направить их на доработку или переработку.

4.2. Бракеражный журнал должен быть пронумерован и скреплен сургучной печатью; хранится бракеражный журнал у заведующего производством.

В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом. За качество приготовленной пищи несут ответственность заведующий производством и повара. Ответственность за ведение Журнала бракеража готовой продукции несёт медицинский работник школы.

4.3. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по их устранению.

4.4 решения комиссии обязательны к исполнению руководством школы и работникам пищеблока.