

Утверждено
приказом МБОУ СОШ № 16
от 01.06.2021 г. №119 -о/д

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной
школы № 16 города Невинномыска

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 24 марта 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;
- уставом муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 16 (далее – МБОУ СОШ № 16).

1.2. Настоящее Положение определяет цель, задачи и функции бракеражной комиссии, регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.3. Бракеражная комиссия создается в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания обучающихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБОУ СОШ № 16.

1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.4.3648-20, сборниками рецептов, технологическими картами.

II. Основные задачи

- 2.1. Контроль за качеством доставляемых продуктов питания.
- 2.2. Контроль и качество приготовления блюд.
- 2.3. Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБОУ СОШ № 16.

III. Управление и структура

3.1. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом директора на начало учебного года. Срок полномочий комиссии – 1 год.

3.2. Комиссия состоит из не менее 3 человек. В состав могут входить:

- представитель администрации: заместитель директора школы (председатель комиссии);
- медицинский работник;
- педагогические сотрудники;
- работник пищеблока.

3.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией МБОУ СОШ № 16.

3.4. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

3.5. Члены бракеражной комиссии, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

IV. Содержание и формы работы

4.1. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.

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

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

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

4.5. 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.

4.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии или медицинским работником.

4.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

V. Документация бракеражной комиссии

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

5.2. 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.

5.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью учреждения.

5.4. Хранится бракеражный журнал у заведующего пищеблоком.

Согласовано
с Управляющим советом
протокол № 4 от 01.06.2021 г.