

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Данное Положение разработано в соответствии с ФЗ № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в РФ», 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 28.09.2020 № 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 «О качестве и безопасности продуктов»(в редакции от 01.01.2022), а также другими нормативно-правовыми актами РФ, регламентирующие деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2 Настоящее Положение определяет цель, задачи и функции бракеражной комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.3 Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции создана 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 школе.

1.4 Задачи комиссии:

- контроль за качеством доставляемых продуктов
- контроль и качество приготовления блюд
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

1.5 Состав комиссии утверждается приказом директора школы.

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

- представители администрации школы, медицинский работник (по согласованию), повара, педагогические работники.

2. ПОЛНОМОЧИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

2.1. Бракеражная комиссия ежедневно проверяет качество готовой пищи в соответствии с Правилами бракеража с регистрацией результатов бракеража в Журнале по контролю за качеством готовой пищи (бракеражном журнале)

2.2. Бракеражная комиссия имеет право:

2.2.1. осуществлять контроль за работой объекта питания, в том числе:

за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований при приеме пищевой продукции на объект питания учреждения;

за соблюдением сроков годности, условий хранения пищевой продукции в складских помещениях, холодильном оборудовании;

за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

за фактическим выходом порции каждого блюда;

2.2.2. проверить технологию приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;

2.2.3. контролировать наличие суточных проб;

2.2.4. контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельных рационов питания обучающихся;

2.2.5. присутствовать при закладке основных продуктов;

2.2.6. выносить на рассмотрение директора учреждения предложения по улучшению качества и безопасности питания обучающихся.

2.3. Бракеражная комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой объекта питания на совещаниях при руководителе.

3. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

3.1. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с примерным и ежедневным меню.

3.2 Бракеражную пробу берут из общего котла.

3.3 Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус, а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

3.4 Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность).

3.5 Комиссия также определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Проверку порционных блюд производят путем взвешивания пяти порций.

3.6 Результаты оценки качества продукции заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции (результаты органолептической оценки качества готовых блюд, результаты взвешивания порционных блюд)

3.7 Журнал должен быть прошнурован, пронумерован. Хранится журнал на объекте питания учреждения.

3.8 В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению нарушений.

3.9. Решения бракеражной комиссии обязательны к исполнению администрацией учреждения и работниками объекта питания.

В данном списке прошито,
пронумеровано и скреплено печатью
лист.

Директор МОБУ СОШ № 30
В. В. Бобнев
В. В. Бобнев
20__ г

