

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Управляющим советом

Директор МБОУ СОШ № 89

МБОУ СОШ № 89

_____ С.Д. Овечкина

протокол от 11.01.2021 № 3

13.01.2021

ПОЛОЖЕНИЕ О бракеражной комиссии в МБОУ СОШ № 89

1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение разработано с целью осуществления контроля за объёмом и качеством оказываемых услуг по организации питания обучающихся: качеством доставляемых продуктов, соблюдением технологии приготовления пищи, использования качественного ассортимента продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБОУ СОШ № 89, руководствуясь СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

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

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СП 2.4.3648-20.

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. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.

2.3. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 3 (трёх).

2.4. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации, медицинский работник (по согласованию), заведующая производством, члены педагогического коллектива.

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 качество поступающей продукции;
- проверять соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации;

- проводить бракераж готовой продукции;
- контролировать вес порционных блюд, а также соответствие составу цикличного меню;
- отчитываться о своей работе на заседаниях различных совещательных органов и комиссий.

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 соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблоков;
- периодически присутствовать при закладке основных продуктов;
- вносить на рассмотрение администрации школы и комбината питания предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

5. Содержание и формы работы.

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

5.2. Бракеражная комиссия проверяет:

- наличие суточных проб;
- наличие и содержание меню: в нем должны быть дата, полное наименование блюда, выход порций, цена. Меню должно быть утверждено директором комбината питания, подписано заведующим производством.

5.3. Контролируют вес порционных блюд, а также соответствие составу цикличного меню. В случае замены продуктов, обязательно вносится соответствующая запись в бракеражный журнал.

6. Бракераж пищи.

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

6.2. В случае выявления нарушения технологии приготовления пищи, а также её неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

6.3. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции».

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 комбината питания создаёт временную комиссию для решения спорных вопросов.