

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГОРОДСКОГО ОКРУГА ТОЛЬЯТТИ «ШКОЛА №59 ИМЕНИ Г.К.ЖУКОВА»**

ПРИНЯТО
на Совете учреждения

Протокол № 1
от «06» сентября 2021г.



ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

2021г.

Положение о бракеражной комиссии МБУ «Школа № 59»

1. Общие положения.

1.1. В целях осуществления контроля за организацией питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче готовой пищи в школе создаётся и действует бракеражная комиссия школы.

1.2. Бракеражная комиссия создается на основании распоряжения школы.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания», сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением.

1.4. Исполнитель ЗАО Комбинат школьного питания «Дружба».

2. Основные задачи.

2.1. Осуществление систематического контроля исполнения условий соглашения со стороны Исполнителя - ЗАО КШП «Дружба»:

- соблюдение сроков, объёмов и ассортимента поставляемого товара;
- объём порций, качественный и количественный состав готовых блюд;
- организация приёма пищи детьми, соблюдение СанПиН и правил личной гигиены.

2.2. Контроль соблюдения технологии приготовления пищи.

2.3. Контроль обеспечения требований санитарии и гигиены в пищеблоке.

2.4. Предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний.

3. Состав бракеражной комиссии.

3.1. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждается распоряжением директора школы.

3.2. В состав бракеражной комиссии должно входить не менее трёх человек: зав. производством школьной столовой, зам. Директора, медицинский работник (при наличии). При необходимости в состав комиссии могут быть включены представители из числа родителей обучающихся МБУ «Школа №59»

4. Полномочия комиссии.

4.1. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм доставки, разгрузки, продуктов питания и проверку сроков реализации;
- проверяет на пригодность помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а так же соблюдения правил и условий их хранения;
- осуществляет контроль качества приготовления пищи;
- проверяет наличие суточной пробы;
- осуществляет контроль соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.

4.2. В случае выявления каких-либо нарушений члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению недостатков.

5. Содержание и формы работы.

5.1. Бракеражная комиссия организует свою деятельность согласно плану работы (приложение 1).

5.2. Бракеражная комиссия контролирует приём продуктов. Проверяет сроки годности, сохранность упаковки, наличие сопроводительной документации: сертификатов соответствия, деклараций о соответствии и т.д. В случае выявления недостатков составляются претензионные акты.

5.3. Бракеражная комиссия приходит на снятие бракеражной пробы до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

5.4. Предварительно бракеражная комиссия должна ознакомиться с меню: в нём должны быть представлены: дата, № рецептуры, код блюда, полное наименование блюд, выход блюд, пищевая и энергетическая ценность. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав пищу.

5.5. При органолептической оценке большого ассортимента образцов продукции необходимо учитывать, что в первую очередь пробуют блюда (изделия), обладающие слабовыраженными органолептическими характеристиками (например, крупяные супы, далее продукцию оценивают с более интенсивными свойствами, а сладкие блюда оценивают последними.

5.6. Результаты бракеража готовой кулинарной продукции заносят в журнал бракеража готовой кулинарной продукции, поставляемой Исполнителем ЗАО КШП «Дружба», он должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью и хранится на пищеблоке у зав. производством школьной столовой.

5.7. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, текстура (консистенция), запах, вкус, готовность).

5.8. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 - 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

5.9. Оценки качества блюд (изделий, полуфабрикатов) заносятся в бракеражный журнал готовой кулинарной продукции, оформляются подписями всех членов комиссии до начала её реализации.

6. Заключительные положения.

6.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

6.2. Администрация школы обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

6.3. При изменении состава бракеражной комиссии и её председателя соответствующие документы передаются новому составу комиссии по акту приёма-передачи документов.

ПРИНЯТО С УЧЕТОМ МНЕНИЯ:

**Общешкольного совета родителей
(законных представителей)**

Протокол № 1

от «01» сентября 2021 г.

Годовой план работы бракеражной комиссии

№	Задачи	Периодичность	Ответственный
1	Контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм доставки, разгрузки, продуктов питания и проверка сроков реализации	Ежедневно	Зав. производством
2	Организация приёма пищи детьми, соблюдение СанПиН и правил личной гигиены	Ежедневно	Медицинский работник, заместитель директора
3	Контроль соблюдения технологии и качества приготовления пищи	Ежедневно	Зав. производством
4	Контроль обеспечения требований санитарии и гигиены в пищеблоке и соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.	Ежедневно	Зав. производством, медицинский работник, заместитель директора
5	Проверка на пригодность помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а так же соблюдения правил и условий их хранения	Ежедневно	Заместитель директора
6	Проверяет наличие суточной пробы	Ежедневно	Медицинский работник
7	Проводит органолептическую оценку качества готовой пищи	Ежедневно каждой вновь приготовленной партии	Зав. производством, Заместитель директора, медицинский работник