МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ «КАРГАСОКСКИЙ РАЙОН» ТОМСКАЯ ОБЛАСТЬ

Управление образования, опеки и попечительства

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕУЧРЕЖДЕНИЕ

"СТАРОЮГИНСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА"

636715, Томская область, Каргасокский район,

с.Староюгино, ул. Береговая, 72

Телефон/факс: (38 253) 33-144

E-mail: [sugino@edo.kargasok](mailto:stugi@kargasok)**.net**

Рассмотрено на заседании УТВЕРЖДЕНО

педагогического совета Приказом № 75-1 от 01.09.2021

протокол № 1 от 31.08.2021г. Директор школы:\_\_\_\_\_\_\_\_/К.П. Медведева/

**ПОЛОЖЕНИЕ**

о бракеражной комиссии в школьном образовательном учреждении

1. **Общие положения**

Настоящее Положение разработано на основе следующих нормативных документов СанПиН 2.4.5.240 9-08, ГОСТ P 531042008

* 1. Основываясь на принципах коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом школы в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе создается и действует бракеражная комиссия.
  2. Назначение бракеражной комиссии – обеспечение постоянного контроля за работой школьной столовой.
  3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН, технологическими картами, ГОСТами.
  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.
  5. Руководство школы обязано содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.
  6. Срок действия данного положения не ограничен.

**2. Управление и структура бракеражной комиссии**

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на учебный год. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.

2.2. Количество членов бракеражной комиссии не должно быть менее трех. (Количество членов бракеражной комиссии определяется таким образом, чтобы на момент снятия бракеража пищи в ОУ находились данные работники, в соответствии с графиком работы).

2.3. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации, медицинский работник, заведующая производством.(Можно привлекать представителей родительской общественности, при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний критериев оценки качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям).

**3. Обязанности бракеражной комиссии**

Бракеражная комиссия обязана:

• осуществлять контроль за работой столовой:

• проверять санитарное состояние пищеблока,

• контролировать наличие маркировки на посуде.

• контролировать выход готовой продукции,

• контролировать наличие суточных проб, проверять соответствие процесса приготовления пищи

технологическим картам, проверять качество поступающей продукции.

• контролировать разнообразие блюд и соблюдение цикличного меню, проверять соблюдение

условий хранения продуктов питания, сроков реализации, проводить бракераж готовой продукции,

• предотвращать пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания, 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 правильностью составления меню,

• следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблоков,

• периодически присутствовать при закладке основных продуктов,

• вносить на рассмотрение администрации школы предложения по улучшению качества питания и

повышению культуры

обслуживания.

**5. Содержание и формы работы**

5.1 . Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

5.2 . Бракеражная комиссия путем взвешивания 5-1 0 порций определяет фактический

выход одной порции. Вес порционных изделий не должен быть меньше должной средней

массы (допускаются отклонения +, - 3% от нормы выхода).

5.3 . Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чистые

приборы, питьевую воду, тарелки с указанием веса на обратной стороне (вмещающие как 1 порцию

блюда, так и 10 порций), линейку.

5.4 . Члены бракеражной комиссии ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут

до начала раздачи готовой пищи.

5.5 . Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню: в нем должны быть дата, полное

наименование блюда, выход порций, цена. Меню должно быть утверждено директором учебного

заведения, подписано заведующей производством, ответственным за питание с указанием фамилии

калькулятора.

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

котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем

дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются

в последнюю очередь.

5.7 . Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной

продукции». Данный журнал установленной формы (СанПиН 2.4.5.240 9 - 08, форма 2) оформляется подписями (членами бракеражной комиссии, не менее 3 человек). Замечания и нарушения, установленные комиссией при приготовлении блюд, заносятся в этот же журнал, в графу для примечаний. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью; хранится бракеражный журнал у заведующей производством.

Дата и час Время снятия Наименование Результаты Разрешение к Подписи член изготовления

бракеража блюда, кулинарного органолептической реализации блюда, комиссии блюда изделия

оценки и степени готовности блюда, оценки и степени кулинарного готовности блюда, изделия

Кулинарного изделия Результаты органолептической оценки заносятся в графу «Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда»

**6. Бракераж пищи**

6.1 . Все блюда и кулинарные изделия, изготовляемые в столовой школы, подлежат обязательному

бракеражу по мере их готовности.

6.2 . Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала её реализации. При

нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить

их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно - пищевую

лабораторию.

6.3 . За качество пищи несут ответственность заведующая производством, повар столовой.

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 создают временную комиссию для решения спорных

вопросов.

7.3 . Председатель бракеражной комиссии и ее члены имеют право на начисление стимулирующих

выплат (по зоне подчинения).