

ПРИНЯТО
На заседании Педсовета.

Утверждаю
Директор МБОУ Гимназия № 2 г. о.

Протокол от 29.12.2021 г. №

Самара
С.Н. Колесников

30.12.2021

**Положение
о бракеражной комиссии**

Общие положения

1. С целью осуществления контроля за организацией питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно - гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБОУ Гимназия № 2 г.о. Самара создается и действует бракеражная комиссия.
2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется Федеральным законом № 273 – ФЗ от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 2 июля 2021 года, требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно эпидемиологические требования к организации питания населения», Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 20 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно эпидемиологические требования к организациям питания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи.» сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением.
3. Бракеражная комиссия назначается приказом директора школы на учебный год.
4. В состав бракеражной комиссии могут входить классные руководители, воспитатели, представители профсоюзного комитета, администрации школы, родительской общественности.
5. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее трёх человек.
6. Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается по результатам контроля работы школьной столовой на административных совещаниях при директоре или на Совете школы.

2. Основные задачи бракеражной комиссии:

- предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль над соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены в помещении пищеблока;

- обеспечение пищеблока качественными продуктами питания; - организация полноценного питания.

3. Обязанности бракеражной комиссии:

Бракеражная комиссия школы:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет - выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

Бракераж пищи:

- Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в школьной столовой, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
- Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий проводят члены бракеражной комиссии.
- Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.
- Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал на пищеблоке у бригадира комбината школьного питания
- При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.
- Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа, подтверждение допуска готовой пищи к раздаче зафиксировать своей подписью в бракеражном журнале.

Критерии оценки качества блюд:

Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: цвету, запаху, вкусу, внешнему виду и

консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

- «**Отлично**» ставится блюдам и готовым кулинарным изделиям при условии их соответствия цвету, запаху, вкусу, внешнему виду и консистенции утвержденной рецептуре и др. показателям, предусмотренным требованиями.

- «**Хорошо**» ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и т.п.)

- «**Удовлетворительно**» ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

- «**Неудовлетворительно**» **брак** - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

- Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

- Оценка «**удовлетворительно**» и «**неудовлетворительно**», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на заседаниях бракеражной комиссии.

О данном факте составляется акт. Акт доводится до директора Гимназии.

- 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.

Бракеражная комиссия имеет право:

- В любое время проверять состояние пищеблока
- Контролировать наличие маркировки на посуде
- Проверить выход готовой продукции
- Контролировать наличие и надлежащее хранение суточной пробы
- Контролировать наличие контрольного блюда
- Проверить соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам
- Проверять качество поступающей продукции
- Контролировать разнообразие и соблюдение разнообразия двадцатидневного меню
- Проверять соблюдение правил хранения продуктов
- Вносить на рассмотрение администрации предложение по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания

Срок действия данного Положения не ограничен.