Муниципальное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №4

> **УТВЕРЖДАЮ** Директор школы £.В. Благовещенская Приказ от 08.09.2022 №01-11/218-3

Положение о бракеражной комиссии

1. Общие положения

Настоящее Положение разработано на основе постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.20 г. № 32 об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Основываясь на принципах коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом Муниципального общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 4 (далее СОШ № 4) в целях осуществления контроля организации питания детей, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарногигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе создается и действует бракеражная комиссия.

Назначение бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля работы школьной столовой.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН технологическими картами ТР ТС (технические регламенты).

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

Срок действия данного положения не ограничен.

2. Управление и структура бракеражной комиссии

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

Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 3 человек.

В состав бракеражной комиссии входят представители администрации, медицинский работник, заведующий производством, ответственные за питание.

3. Обязанности бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия обязана:

- осуществлять мониторинг контроль работы столовой:
- проверять санитарное состояние пищеблока;
- проверять качество поступающей продукции;
- проверять соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации;
- проводить бракераж готовой продукции;
- проверять соответствие процесса приготовления пиши технологическим картам;
- контролировать разнообразие блюд и соблюдение цикличного меню;
- контролировать выход готовой продукции.
- контролирован, наличие суточных проб.
- контролировать наличие маркировки на посуде.
- предотвращать пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания.
- своевременно выполнять рекомендации предписания вышестоящих и контролирующих организаций.

4. Полномочия комиссии

Бракеражная комиссия школы:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, а также условий их хранения;
- следит за правильностью составления меню;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблоков;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход готовой продукции;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет опенку качества приготовляемых блюд и определяет температуру горячих блюд при раздаче,

Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями: повара (шеф-повара, ответственного за организацию питания, дежурного администратора).

5. Содержание и формы работы бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия проверяет наличие и правильность хранения суточных проб готовой продукция

Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда.

Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций н отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции (допускаются отклонения +- 3%от нормы выхода), а также установления массы 10 порций, которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения 0%от нормы выхода).

Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чистые приборы, питьевую воду. тарелки с указанием веса на обратной стороне (вмещающие как I порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

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

Бракеражную пробу берут из общею котла, предварительно тщательно перемешав пишу 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

Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой продукции»

6. Бракераж пищи

Все блюда и кулинарные изделия, изготовляемые в столовой школы, подлежат бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

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 санитарнонишевую лабораторию.

За качество пищи несут ответственность члены бракеражной комиссии.

Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему пилу, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям (качествен но/некачественно).

Оценка качественно ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их

соответствия по вкусу, цвету, запаху, консистенции, внешнему виду утвержденной в рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Опенка **некачественно** дается изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственным изделиям вкус и запах, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию пли другие признаки, порочащие блюда. Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи под записью «К раздаче не допускаю». О данном факте составляется акт. Акт доводится до директора школы. Директор школы незамедлительно доводит информацию до руководства МУП в Торговый дом «На Сенной».

Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно.

7. Осуществление контроля работы бракеражной комиссии

Контроль работы бракеражной комиссии осуществляет директор школы.

В случае невозможности решения спорных вопросов между членами комиссии, работниками столовой и другими лицами, директор школы совместно с администраций создают временную комиссию для решения спорных вопросов.