

Согласовано
Председатель Совета школы
Л.Н.Кириллова

Утверждаю
Директор МБОУ «СОШ с.Средний Кумор»

Рассмотрено и принято на заседании
Протокол № 4 от 29.12
Введено в действие
Приказ № 183 от 29.12



ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии в МБОУ «СОШ с.Средний Кумор» Кукморского муниципального района Республики Татарстан

1. Общее положение

- 1.1 Данное Положение о бракеражной комиссии разработано в соответствии с Федеральным законом №273 от 29 декабря 2012 года «Об образовании РФ» с изменениями от 8 декабря 2020 года, Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 года №54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3\2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Федеральным законом №29 от 2 января 2000 года «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 13 июля 2020 года), а также Уставом МБОУ «СОШ с.Средний Кумор».
- 1.2 Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНом 2.4.5.2409-08, сборниками рецептур, технологическими картами, Методическими рекомендациями МР2.4.0180-20, данным Положением, Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г. №54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях».
- 1.3 Основные задачи:
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
 - контроль за качеством доставляемых продуктов питания;
 - контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе;
 - предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний;
 - организация полноценного питания обучающихся.
- 1.4. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждается приказом директора на начало учебного года. Срок полномочий комиссии-1 год.
- 1.5. Бракеражная комиссия состоит из не менее 3 человек. В состав комиссии могут входить:
- представитель администрации школы (председатель комиссии);
 - медсестра;
 - ответственный за организацию питания;
 - повара;
 - член профсоюзного комитета.
- В необходимых случаях в состав комиссии могут быть включены и другие работники образовательной организации.

2. Функции бракеражной комиссии.

- 2.1. К основным функциям бракеражной комиссии в МБОУ «СОШ с.Средний Кумор» относится:
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке разгрузке, продуктов питания и проверку сроков реализации;
 - проверка на пригодность помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а так же соблюдения правил и условий их хранения;
 - проверка соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

- проверка соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- проверка наличия суточной пробы;
- контроль соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- направление при необходимости продукции на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию
- проведение органолептической оценки готовой пищи, то есть определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции жесткости, сочности и т.д.

2.2. Все блюда и кулинарные изделия изготавливаемые в школьной столовые подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

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

3. Содержание и формы работы.

3.1. Бракеражная комиссия организует свою деятельность согласно плану работы (Приложение).

3.2. 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.

3.3. Бракеражная комиссия приходит на снятие бракеражной пробы за 10 минут до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

3.4. 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.

3.5. 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.

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

3.7 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.

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

3.9. Расчет оценки качества продукции. Общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех сотрудников, принимавших участие в оценке, с точностью до первого знака после запятой.

3.10. «Доброкачественно» – блюдо приготовлено в соответствии с технологией – к раздаче «разрешено».

«Недоброкачественно» – замечены нарушения в технологии приготовления блюда. К раздаче «не допускается». Требуется замена блюда. Выставляется претензия. (Основание: Указание Главного государственного санитарного врача по РБ № С – 112 от 20.02.02 г.)

4. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарные состояния пищеблока;
- выносить на обсуждение конкурентные предложения по организации питания в школе;
- контролировать выполнение принятых решений;
- направлять при необходимости продукцию на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию;

-составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание невостребованных порции, недоброкачественных продуктов;

-давать рекомендации направленные на улучшение питания в школе;

5.Документация бракеражной комиссии

5.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

5.2. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракеражный журнал у ответственного за организацию питания.

5.3. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

5.4. За качеством пищи несут ответственность члены бракеражной комиссии, повар.

5.5. Журнал бракеража готовой продукции хранится у завхоза.

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.

