

УТВЕРЖДАЮ
Директор школы
_____ А. В. Воробьёв
Приказ № _____ от _____ 2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
О бракеражной комиссии
В ГБОУ СОШ №418 на 2021-2022 учебный год.

1. Общее положение

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с:

- Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Постановлением Министерства образования и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений;

- Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000г. №29.

1.2. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля качества питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

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

1.4. **Бракеражная комиссия** осуществляет контроль доброкачественности готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом.

Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража необходимо руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно – пищевую лабораторию.

1.5. **Бракеражная комиссия** работает в тесном контакте с администрацией школы.

1.6. Основные задачи бракеражной комиссии:

- осуществление контроля доброкачественности готовой продукции, который проводится органолептическим методом;

- предотвращение пищевых отравлений;

- расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания.

1.7. **Бракеражный журнал** должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у заведующей производством. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность члены бракеражной комиссии и повар, приготовляющий продукцию.

2. Порядок создания бракеражной комиссии, ее состав.

2.1. **Бракеражная комиссия** назначается приказом директора школы на начало каждого учебного года.

2.2. Комиссии состоит из **4 человек**. В состав комиссии входят:

- Заведующая производством;
- ответственный за организацию питания;
- медицинская сестра школы;
- буфетчица

3. Функции бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия 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 - раскладок;
- 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.

3.2. Комиссия проверяет качество готовых блюд, а медицинская сестра ежедневно отмечает в бракеражном журнале готовой продукции.

3.3. Комиссия периодически, но не реже одного раза в месяц, осуществляет контроль над закладкой основных продуктов и выхода готовых блюд. Результаты проверки отмечают в журнале контроля над закладкой основных продуктов.

3.4. Комиссия составляет акты на списание продуктов.

3.5. При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов.

3.6. Комиссия осуществляет контроль над процессом приема пищи детьми.

3.7. Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в школе.

3.8. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, заседаниях родительского комитета.

4. Критерии оценки качества блюд.

7.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества оцениваются по четырехбалльной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на время до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

7.2. **Оценка 5 баллов** (отличное качество) соответствует блюдам (изделиям) без недостатков.

Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов.

7.3. **Оценка 4 балла** (хорошее качество) соответствует блюдам (изделиям) с незначительными или легкоустраняемыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабо выраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюда (изделия) и т.д.

7.4. **Оценка 3 балла** (удовлетворительное качество) соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с более значительными недостатками, но пригодным для реализации без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая текстура (консистенция) мяса и т.д. Если вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку 3 балла, то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.

7.5. **Оценка 2 балла** (неудовлетворительное качество) соответствует блюдам (изделиям) со значительными дефектами. Наличие посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму и т.д.

Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю». Оценка «неудовлетворительно», данная членами бракеражной комиссии, обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, акт доводится до руководства предприятия социального питания, осуществляющего организацию горячего питания в школе, и директора школы.

5. Заключительные положения.

8.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

8.2. Администрация ГБОУ СОШ №418 обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

Срок действия данного Положения не ограничен.