

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
городского округа Тольятти «Школа № 71»**

ПРИНЯТО

Педагогическим советом Школы
Протокол № 1 от 27.08.2020г.

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора МБУ «Школа № 71»
№ 77/52 от 01.09.2020г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
В МУНИЦИПАЛЬНОМ БЮДЖЕТНОМ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ
УЧРЕЖДЕНИИ ГОРОДСКОГО ОКРУГА ТОЛЬЯТТИ «ШКОЛА № 71»**

Общие положения

1.1. Положение о бракеражной комиссии муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения городского округа Тольятти «Школа № 71» (далее - Положение) разработано в соответствии:

- с Конституцией Российской Федерации;
- федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 (СанПиН СП 2.4.3648-20);
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- Уставом и другими локальными актами Школы.

1.2. Настоящее Положение является локальным нормативным актом муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения городского округа Тольятти «Школа № 71» (далее – МБУ «Школа № 71»), регулирующим деятельность бракеражной комиссии (далее – Комиссия) по контролю за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи и выполнением санитарно-гигиенических требований.

1.3. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в МБУ «Школа № 71».

2. Управление и структура бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора МБУ «Школа № 71» на учебный год.

2.2. Количество членов Комиссии должно быть не менее 3 (трех).

2.3. Членами Комиссии могут быть:

- работник столовой;
- медицинский работник территориальной организации здравоохранения, закрепленной за общеобразовательным учреждением;
- представитель администрации МБУ «Школа № 71» ответственный за организацию горячего питания;
- представитель родительской общественности.

2.4. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

2.5. Основными задачами работы Комиссии являются:

- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение пищевых отравлений, желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены на предприятии питания;
- расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания;
- обеспечение пищеблока качественными продуктами питания с соответствующими сертификатами качества.

2.6. Комиссия имеет право:

- проверять в любое время санитарное состояние пищеблока;
- присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;
- осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

2.7. Обязанности Комиссии:

- следить ежедневно за правильностью составления меню;
- проверять соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- присутствовать (периодически) при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводить органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определять ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

2.8. Администрация МБУ «Школа № 71» обязана содействовать деятельности Комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных Комиссией.

2.9. Работу Комиссии контролирует директор МБУ «Школа № 71».

2.10. Члены Комиссии работают на добровольной основе.

3. Содержание и формы работы Комиссии

3.1. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

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

3.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой пищевой продукции» в соответствии с формой (Приложение № 1).

3.4. 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.

3.5. Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

3.6. За качество пищи несут ответственность: заведующий производством и повара, изготавливающие продукцию

3.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов комиссии.

3.8. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.

3.9. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню – раскладке. Для определения правильности веса приготовленных изделий одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие штучные изделия – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

3.10. Замечания и нарушения, установленные Комиссией при приготовлении блюд, заносятся в этот же журнал, в графу для примечаний. Журнал должен быть пронумерован, прошнурован, скреплён печатью и хранится в столовой.

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.

4. Заключительные положения

4.1. Настоящее Положение утверждается директором школы в порядке, установленном действующим законодательством и Уставом школы.

4.2. Изменения и дополнения настоящего Положения с момента их утверждения являются неотъемлемой частью настоящего Положения.

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

