

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
городского округа Тольятти «Школа № 72
имени Героя Советского Союза А.В. Голоднова»
(МБУ «Школа № 72»)**

ул. Автостроителей, 92 т. 30-57-58, e-mail school72@edu.tgl.ru

Принято

На Педагогическом совете
Протокол № 1
«31» августа 2021 г.

Утверждаю

Директор МБУ «Школа № 72»
_____ С.И.Гамов
Приказ № 449-од от 31.08.2021

Принято

с учетом мнения
общешкольного
Родительского комитета
протокол № 1
«30» августа 2021 г.

Принято

с учетом мнения
Совета обучающихся
протокол № 1
«30» августа 2021 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
о работе бракеражной комиссии**

1. Общие положения

В целях осуществления контроля за организацией питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче готовой пищи в школе создаётся и действует бракеражная комиссия школы.

Бракеражная комиссия создается на основании приказа директора школы.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. №32 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27.02.2007 г., сборниками рецептов, технологическими картами, данным Положением.

Исполнитель ЗАО Комбинат школьного питания «Дружба».

2. Основные задачи

Осуществление систематического контроля исполнения условий соглашения со стороны Исполнителя - ЗАО КШП «Дружба»:

- соблюдение сроков, объёмов и ассортимента поставляемого товара;
- объём порций, качественный и количественный состав готовых блюд;
- организация приёма пищи детьми, соблюдение СанПиН и правил личной гигиены.

Контроль соблюдения технологии приготовления пищи.

Контроль обеспечения требований санитарии и гигиены в пищеблоке.

Предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний.

3. Состав бракеражной комиссии

Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждается приказом директора школы.

В состав бракеражной комиссии должно входить не менее трёх человек: зав. производством школьной столовой, представитель школы, медицинский работник, ответственный за питание в школе, представитель родительской общественности.

4. Полномочия комиссии

Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм доставки, разгрузки, продуктов питания и проверку сроков реализации;
- проверяет на пригодность помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а так же соблюдения правил и условий их хранения;
- осуществляет контроль качества приготовления пищи;
- проверяет наличие суточной пробы;
- осуществляет контроль соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.

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

5. Содержание и формы работы

Бракеражная комиссия организует свою деятельность согласно плану работы (приложение №1).

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.

5.3 Бракеражная комиссия приходит на снятие бракеражной пробы за 20 минут до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

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.

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.

Результаты бракеража готовой кулинарной продукции заносят в бракеражные листы готовой кулинарной продукции, поставляемой Исполнителем ЗАО КШП «Дружба» и хранятся на пищеблоке у зав. производством школьной столовой.

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

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.

Информация о соответствии (изделий, полуфабрикатов) заносится в бракеражный журнал готовой кулинарной продукции, оформляются подписями всех членов комиссии до начала её реализации.

6. Заключительные положения

Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

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

При изменении состава бракеражной комиссии и её председателя соответствующие документы передаются новому составу комиссии по акту приёма-передачи документов.

Годовой план работы бракеражной комиссии

МБУ «Школа № 72»

№	Задачи	Периодичность	Ответственный
1	Контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм доставки, разгрузки, продуктов питания и проверка сроков реализации	Ежедневно	Зав. производством
2	Организация приёма пищи детьми, соблюдение СанПиН и правил личной гигиены	Ежедневно	Медицинский работник, Ответственный за питание
3	Контроль соблюдения технологии и качества приготовления пищи	Ежедневно	Зав. производством
4	Контроль обеспечения требований санитарии и гигиены в пищеблоке и соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.	Ежедневно	Зав. производством, медицинский работник, Ответственный за питание
5	Проверка на пригодность помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения	Ежедневно	Ответственный за питание
6	Проверяет наличие суточной пробы	Ежедневно	Медицинский работник
7	Проводит органолептическую оценку качества готовой пищи	Ежедневно каждой вновь приготовленной партии	Зав. производством, ответственный за питание, медицинский работник