

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 7
ИМЕНИ ИСТОРИКА, ПРОФЕССОРА Н.И. ПАВЛЕНКО
ГОРОДА ЕЙСКА МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ЕЙСКИЙ РАЙОН

Принято
на заседании педагогического
совета
Протокол №1 от «31» августа
2022г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №7 им.
историка, профессора
Н.И.Павленко

г. Ейска МО Ейский район
_____ О.В. Лысенко

31.08.2022г.



ПОЛОЖЕНИЕ

**Об бракеражной комиссии МБОУ СОШ №7 имени историка,
профессора Н.И.Павленко г. Ейска МО Ейский район**

Регистрационный № 46

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии МБОУ СОШ №7 имени историка, профессора Н.И.Павленко г. Ейска МО Ейский район

1. Общие положения

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

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08», приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования», Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», постановлением Правительства Российской Федерации от 14 февраля 2017 года № 181 «О Единой государственной информационной системе социального обеспечения», методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, утвержденными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18 мая 2020 года № МР 2.4.0179-20.

2. Общие принципы

2.1. Управление и структура бракеражной комиссии:

- Бракеражная комиссия создается приказом директора образовательного учреждения на учебный год.
- В состав бракеражной комиссии входят: медицинский работник, зав.столовой пищеблока, представители администрации и педагогического коллектива образовательного учреждения.
- Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

3.Основные задачи бракеражной комиссии

- Предотвращение пищевых отравлений.
- Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

4.Организация полноценного питания

4.1. Содержание и формы работы бракеражной комиссии:

- Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.
- Бракераж готовой продукции проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.
- Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- Оценка «к реализации разрешается» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям.Оценка «к реализации не допущено» 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.
- Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии.
- Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

5.Обязанности бракеражной комиссии

5.1. Бракеражная комиссия обязана:

- проводить бракераж готовой продукции;
- осуществлять контроль за работой столовой;
- проверять санитарное состояние пищеблока;
- контролировать наличие маркировки на посуде;
- контролировать выход готовой продукции;
- контролировать наличие суточных проб;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поступающей продукции;
- контролировать разнообразие блюд и соблюдение циклического меню;

- проверять соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации;
- следить за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока.

6. Документация бракеражной комиссии

- Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».
- 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,
- Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью учреждения.
- Хранится бракеражный журнал на пищеблоке.