

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Петрозаводского городского округа
«Средняя общеобразовательная школа № 12»
(МОУ «Средняя школа № 12»)

УТВЕРЖДЕНО
Директор МОУ «Средняя школа № 12»
Т.Н. Богданова
Приказ № 76.4 от 31.08.2021 г.

**Положение
о бракеражной комиссии**

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее – Положение) разработано в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, качеством питания в МОУ «Средняя школа № 12» (далее – школа).

1.2. Бракеражная комиссия руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СП 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СП 3.1/2.4.3598-20, СП 2.2.3670-20, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.3. Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля за организацией работы столовой на совещаниях при директоре или на собраниях трудового коллектива.

1.4. Руководство школы содействует деятельности бракеражной комиссии и при необходимости принимает меры к устранению нарушений, выявленных комиссией.

2. Управление и структура бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на учебный год. Поименный состав комиссии, сроки её полномочий оговариваются в приказе.

2.2. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее трёх.

2.3. В состав бракеражной комиссии входят представитель администрации, ответственный за организацию питания, медицинский работник, представитель родительской общественности (по согласованию).

3. Обязанности бракеражной комиссии

- осуществлять контроль за организацией питания школьников;
- контролировать выход готовой продукции;
- контролировать наличие суточных проб;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- контролировать разнообразие блюд и соблюдение циклического меню;
- осуществляет периодический контроль условий хранения продуктов питания, сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проводить бракераж готовой продукции;
- проводить органолептическую оценку готовой пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.);
- представлять информацию о своей работе на заседаниях различных совещательных органов и комиссий.

4. Права бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия имеет право:

- осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм в процессе организации школьного питания;
- проверять санитарное состояние пищеблока и качество поступающей продукции;
- контролировать соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд (вход на территорию кухни при наличии санитарной книжки);
- проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- вносить на рассмотрение администрации школы и ООО «Профпитание» предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

5. Содержание и формы работы

5.1. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

5.2. Бракеражная комиссия путём взвешивания 5-10 порций определяет фактический выход одной порции. Вес порционных изделий не должен быть меньше должной средней массы (допускаются отклонения $\pm 3\%$ от нормы выхода).

5.3. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чистые приборы, питьевую воду, тарелки с указанием веса на обратной стороне (вмещающие как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

5.4. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

5.5. Бракеражная комиссия получает для работы меню, в котором должны быть дата, полное наименование блюда, выход порции, цена. Меню должно быть согласовано с директором школы, утверждено ООО «Профпитание».

5.6. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

5.7. Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции». Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью; хранится бракеражный журнал у заведующей производством.

6. Бракераж пищи

6.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

6.2. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала её реализации. 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.

6.3. За качество пищи несут ответственность заведующая производством, повар столовой, медицинский работник.

6.4. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям.

6.5. Органолептическая оценка даётся на каждое блюдо.

7. Осуществление контроля за работой бракеражной комиссии

7.1. Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет директор школы.

7.2. В случае невозможности решения спорных вопросов между членами комиссии, работниками столовой и другими лицами, директор школы совместно с администрацией ООО «Профпитание» создают временную комиссию для решения спорных вопросов.

8. Заключительное положение

8.1. Срок действия данного положения не ограничен.

8.2. При необходимости «Положение о бракеражной комиссии вносятся изменения приказом директора МОУ «Средняя школа № 12».