

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МУСКАТНОВСКАЯ ШКОЛА»
КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор _____ И.В.Никитин

«26» апреля 2021г.

Приказ № 23 от 26.04.2021 г.

**Положение
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ
«МУСКАТНОВСКАЯ ШКОЛА»
КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

Мускатное, 2021г.

I. Общие положения

1.1. Настоящее положение о бракеражной комиссии в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Мускатновская школа» Красногвардейского района Республики Крым (Далее-Положение) разработано на основании постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

1.2. Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, Уставом и локальными актами образовательной организации.

II. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием трудового коллектива образовательной организации. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом руководителя образовательной организации.

2.2. В состав бракеражной комиссии могут входить:

- Председатель комиссии (представитель администрации образовательной организации);

Члены комиссии:

- ответственный по питанию;
- шеф-повар;
- медицинский работник;
- заведующий по хозяйственной части (кладовщик).

III. Деятельность комиссии.

3.1. Члены бракеражной комиссии выполняют следующие обязанности:

- контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяют складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;

- контролируют организацию работы на пищеблоке;
- следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следят за правильностью составления меню;
- присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;
- осуществляют контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- приводят органолептическую оценку готовой пищи; проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

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

IV. Требования к оформлению документации.

4.1. Результаты текущих проверок бракеражной комиссии отражаются в журналах: бракеража готовой пищевой продукции и др.

4.2. Информация о выявленных членами бракеражной комиссии нарушениях фиксируется в актах проверок. V. Заключительные положения.

5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

5.2. Администрация МБОУ при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

Администрация МБОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

II. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора образовательного учреждения.

2.2. В состав комиссии включаются:

Председатель комиссии - представитель образовательного учреждения;

Члены комиссии - медицинский работник;

- заведующий хозяйством.

III. Содержание и формы работы бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и

суточной пробы.

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

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню: в нем должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порций. Меню должно утверждаться руководителем организации, согласовываться индивидуальным предпринимателем, в которой организуется питание детей.

3.3. 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.

3.4. Результаты суточной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции. И подписываются всеми членами комиссии

IV. Бракераж пищи

4.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

4.2. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производят члены бракеражной комиссии.

4.3. Оценка качества продукции заносится в журнал бракеража готовой пищевой продукции, до начала её реализации. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с раздачи.

4.4. За качество пищи несут санитарную ответственность медицинская сестра, работник пищеблока.

4.5. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции.

V. Осуществление контроля за работой бракеражной комиссии

5.1. Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет директор школы.

5.2. В случае невозможности решения спорных вопросов между членами комиссии, работниками столовой и другими лицами, директор школы приказом временно создаёт комиссию для решения спорных вопросов.

VI. Требования к оформлению документации

6.1. Результаты текущих проверок бракеражной комиссии отражаются в журналах: бракеража готовой пищевой продукции и скоропортящейся пищевой продукции.

6.2. Информация о выявленных нарушениях членами бракеражной комиссии фиксируется в графе «Примечание» в журнале готовой пищевой продукции.

VII. Заключительные положения

7.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

7.2. Администрация образовательного учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.