

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение

«Тандовская средняя общеобразовательная школа»

<p><b>Рассмотрено</b> на Педагогическом совете Протокол № 1 от «29» августа 2020 г.</p>	<p style="text-align: right;"><b>Утверждаю</b> Директор МКОУ «Тандовская СОШ»  О.А. Исаева</p> <p style="text-align: center;">Приказ №46/1 -Д «29» августа 2020 г.</p>
---	--



# Положение о бракеражной комиссии в МКОУ «Тандовская СОШ»

с. Тандо

## **1. Общие положения.**

Настоящее Положение разработано на основе следующих нормативных документов:

-СанПиН 2 . 4 . 5 . 2 4 0 9 - 0 8 , ГОСТ Р 5 3 1 0 4 2 0 0 8 ,

1 . 1 . Основываясь на принципах коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом школы, в целях осуществления контроля за организацией питания детей начальных классов, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Назначение бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой школьной столовой.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН. технологическими картами, ГОСТами.

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

1.5. Руководство школы обязано содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

1.6. Срок действия данного положения не ограничен.

## **2. Управление и структура бракеражной комиссии**

2. 1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на учебный год. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.

2 . 2 . Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 3. *(Количество членов бракеражной комиссии определяется таким образом, чтобы на момент снятия бракеража пищи в ОУ находились данные работники, в соответствии с графиком работы).*

2 . 3 . В состав бракеражной комиссии входят представители администрации, медицинский работник, заведующая производством. *(Можно привлекать представителей родительской общественности, при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний критериев оценки качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям).*

## **3. Обязанности бракеражной комиссии.**

Бракеражная комиссия обязана:

- 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,
- проводить бракераж готовой продукции,
- предотвращать пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания,
- отчитываться о своей работе на заседаниях различных совещательных органов и комиссий.
- своевременно выполнять рекомендации технологов и предписания вышестоящих и контролирующих организаций.

#### **4. Права бракеражной комиссии.**

Бракеражная комиссия имеет право:

-осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания,

- проверять пригодность складских помещений,
- следить за правильностью составления меню,
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблоков,
- периодически присутствовать при закладке основных продуктов,
- вносить на рассмотрение администрации школы 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 путем взвешивания 5 - 1 0 порций определяет фактический выход одной порции. Вес порционных изделий не должен быть меньше должной средней массы (допускаются отклонения + , - 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 приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

5 . 5 . Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню: в нем должны быть дата, полное наименование блюда, выход порций, цена. Меню должно быть утверждено директором учебного заведения, подписано заведующей производством, ответственным за питание с указанием фамилии калькулятора.

5 . 6 . Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы 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». Данный журнал установленной формы (СанПиН 2 . 4 . 5 . 2 4 0 9 - 0 8 , форма 2 ) оформляется подписями (членами бракеражной комиссии, не менее 3 человек). Замечания нарушения, установленные комиссией при приготовлении блюд, заносятся в этот же журнал, в графу для примечаний. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью; хранится бракеражный журнал у заведующей производством.

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи член комиссии
-------------------------------	------------------------	---	---	--	-----------------------

Результаты органолептической оценки заносятся в графу «Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда»

## 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 медсестра, заведующая производством, повар столовой.
- 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 дается 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 создают временную комиссию для решения спорных вопросов.
- 7 . 3 . Председатель бракеражной комиссии и ее члены имеют право на начисление стимулирующих выплат (по зоне подчинения).