

Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 32 имени Героя Советского Союза С.Т.Вагина»

ПРИНЯТО
Решением педагогического совета
МОАУ «СОШ № 32»
Протокол № 1 от 30.08.2022



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор МОАУ «СОШ № 32»
Скрынникова О.Н.
Приказ от 01.09.2022 № 210

Положение о бракеражной комиссии МОАУ «СОШ № 32»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32», Уставом МОАУ «СОШ № 32» (далее – школа)

1.2. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на учебный год.

1.3. Назначение бракеражной комиссии – обеспечение постоянного контроля заработной школьной столовой.

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

1.5. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее трех.

1.6. При назначении комиссии соблюдается принцип ее обновления.

2. Обязанности бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия обязана:

- способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся школы;
- 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.
- вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания;
- отчитываться о своей работе на заседаниях различных совещательных органов и комиссий;
- выработать рекомендации по улучшению горячего питания.

3. Права бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия имеет право:

- 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 и поставщика услуги питания предложений по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

4. Содержание и формы работы

•

4.1. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

4.2. Бракеражная комиссия путем 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).

4.3. 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.

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

4.5. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню: в нем должны быть дата, полное наименование блюда, выход порций, цена. Меню должно быть утверждено директором ОО.

4.6. Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции». Замечания и нарушения, установленные комиссией при приготовлении блюд, заносятся в этот же журнал, в графу для примечаний.

5. Бракераж пищи

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

5.2. 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.

5.3. За качество пищи несут ответственность медсестра, заведующая производством, повар столовой.

5.4. 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.

5.5. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо.

6. Контроль за работой бракеражной комиссии

6.1. Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет директор школы.

6.2. В случае невозможности решения спорных вопросов между членами комиссии, работниками столовой и другими лицами, директор школы совместно с администрацией поставщика услуги питания создают временную комиссию для решения спорных вопросов.