

Принят решением Педагогического
совета МОАУ "СОШ №37"

г. Оренбурга

Протокол № 1

от "27" 08 2021 г.

Утвержден приказом директора
МОАУ "СОШ №37" г. Оренбурга

приказ № 01-14/2021

от «27» 08 2021 г.

Л.В. Кабанова



Локальный нормативный акт

муниципального общеобразовательного автономного учреждения

"Средняя общеобразовательная школа №37" г. Оренбурга.

Положение о бракеражной комиссии

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 №37» (далее – Школа).

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

1.3. Назначение бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой столовой школы и дошкольной группы.

1.4. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации, социальный педагог, старший воспитатель дошкольной группы, повар.

(Можно 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 3.

1.6. 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.

2. ОБЯЗАННОСТИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ.

Бракеражная комиссия обязана:

2.1. способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся школы;

2.2. 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.

2.3. вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания;

2.4. отчитываться о своей работе на заседаниях различных совещательных органов и комиссий;

2.5. выработать рекомендации по улучшению горячего питания.

3. ПРАВА БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ.

Бракеражная комиссия имеет право:

3.1. проверять пригодность складских помещений;

3.2. следить за правильностью составления меню;

3.3. следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблоков;

3.4. периодически присутствовать при закладке основных продуктов,

3.5. вносить на рассмотрение администрации школы и организатора питания предложения 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 + , - 3% от нормы выхода).

4.3. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 20 минут до начала раздачи готовой пищи.

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

4.5. 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 ПИЦЦИ.

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

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. 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. ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ КОНТРОЛЯ 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 ООО «КШП «Валентина» создают временную комиссию для решения спорных вопросов.