

РАССМОТРЕНО
на педсовете
№ 10 «28» 08. 2023г.

УТВЕРЖДЕНО
Директор МБОУ
«Охотская СОШ»
_____ С.В. Рыженко
Приказ № 260 от 30.08.2023г.

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

I. Общие положения

1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее - Положение) разработано для усиления контроля за организацией питания обучающихся в образовательной организации, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно- гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

Настоящее положение определяет цели, задачи и функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, регламентирует ее деятельность и устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

2. Срок действия данного Положения не ограничен.

3. Основные направления деятельности

Постоянный контроль за работой школьной столовой (пищеблока), организацией питания, качеством пищевых продуктов, составляющих рацион питания обучающихся.

4. Основные документы, регламентирующие работу бракеражной комиссии:

- Федерального закона «Об образовании в РФ» от 29.2012 г. №273-ФЗ;
- СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.4.648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- технологические карты, сборники рецептов;
- Устав образовательной организации.
- Локальные акты образовательной организации (в том числе, Правила внутреннего трудового распорядка).
- Приказы и распоряжения руководителя образовательной организации.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав.

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора МБОУ «Охотская СОШ» сроком на 1 год.

2.2. Бракеражная комиссия включает в себя постоянно действующую группу из числа сотрудников школы и представителя общественности (член родительского комитета).

2.3. Общее количество членов бракеражной комиссии – 5 человек.

2.4. Председателем бракеражной комиссии является директор школы.

3. Деятельность комиссии.

3.1. Члены бракеражной комиссии выполняют следующие обязанности:

- осуществляют контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяют на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения;

- осуществляют контроль за организацией работы на пищеблоке;
- следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход порционных блюд;
- проводят органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определение её цвета и запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т. д.;
- проверяют соответствие объемов приготовленных рационов питания объёму реализованных порций и количеству учащихся и воспитанников;
- проводят просветительскую работу с педагогами и родителями учащихся и воспитанников.

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

4. Требование к оформлению документации.

4.1. Результаты текущих проверок бракеражной комиссии отражаются в журналах:

- бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- бракеража готовой кулинарной продукции.

4.2. Все выявленные нарушения и замечания должны быть зафиксированы, в срочном порядке подготовлен и направлен претензионный акт в адрес исполнителя.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой (форма 1 приложения 10 настоящих санитарных правил).

5. Заключительные положения.

5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

5.2. Администрация МБОУ «Охотская СОШ» обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

Форма 6. "Ведомость контроля за рационом питания"

№ п/п	Наименование группы продуктов	Норма* продукта в граммах г (нетто)	Фактически выдано продуктов в нетто по дням в качестве горячих завтраков (всего), г на одного человека / количество питающихся					В среднем за 10 дней	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	...	10		

Примечание:

* Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков в соответствии с приложением 8 настоящих санитарных правил.

Рекомендации по отбору суточной пробы

Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр.

Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.

Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6 °С.