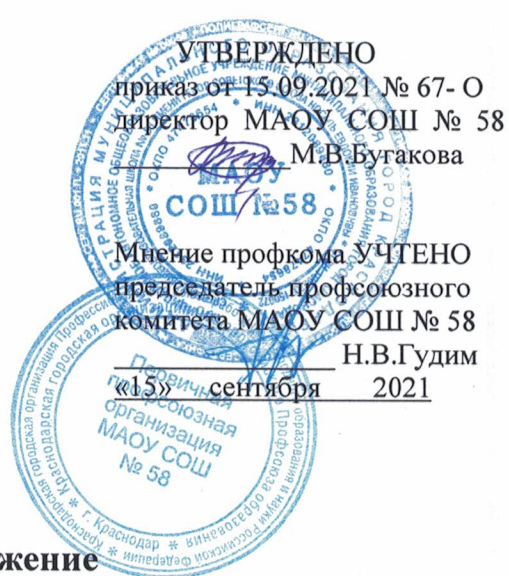




**Положение
о бракеражной комиссии
муниципального автономного общеобразовательного учреждения
муниципального образования город Краснодар
средней общеобразовательной школы № 58
имени Героя Советского Союза
Носаль Евдокии Ивановны**

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия муниципального автономного общеобразовательного учреждения муниципального образования города Краснодара средней общеобразовательной школы № 58 имени Героя Советского Союза Носаль Евдокии Ивановны (далее - бракеражная комиссия) создается и действует в соответствии с Уставом муниципального автономного общеобразовательного учреждения муниципального образования города Краснодара средней общеобразовательной школы № 58 имени Героя Советского Союза Носаль Евдокии Ивановны (далее – школа) в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при раздаче пищи.

1.2. Бракеражная комиссия работает совместно с профсоюзным и родительским комитетом школы.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиН 2.3/2.4.3590-20, санитарными правилами СП 2.4.3648-20, ГОСТами, нормативными актами школы.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 4 членов. В состав комиссии входят: ответственный по питанию, представитель педагогического состава, сотрудник Поставщика по питанию, медицинский работник.

3. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся школы.

3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой буфета, в том числе:

Ежедневный контроль:

- * в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы;
- * оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.);
- * соблюдения технологии приготовления пищи;
- * полноты вложения продуктов при приготовлении;
- * следит за соблюдением санитарно-гигиенических норм работниками буфета;
- * проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.
- * взятие проб из общего котла.

Ежемесячный контроль:

- * проверка состояния пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря;
- * контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока;
- * соблюдение температурных режимов хранения продуктов;
- * контроль качества обработки и мытья посуды;
- * контроль соблюдения режимных моментов в организации питания учащихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря;
- * проверка хранения правил продуктов.

3.3. При проведении проверок пищеблоков бракеражная комиссия руководствуется СанПиН 2.3/2. 4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

4. Оценка организации питания

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям – отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно (брак).

Оценка «отлично» даётся таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по запаху, внешнему виду, цвету и консистенции, утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «хорошо» даётся блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют один незначительный дефект (недосолен, не доведён до нужного цвета и т.д.)

Оценка «удовлетворительно» даётся блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для продажи без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» даётся блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму,

имеющие несвойственную консистенцию, неполновесные или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

Продукция, выпускаемая промышленностью (соки, напитки, сырки, йогурты и другие) оценивается как «доброкачественная» или «недоброкачественная».

В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

- 4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания обучающихся, заносятся в бракеражный журнал.
- 4.3. Решения комиссии обязательны к исполнению руководством школы и работниками буфета.