Левченко Вера Николаевна

Подписано цифровой подписью: Левченко Вера Николаевна
DN: c=RU, st=Краснодарский край, title=Директор, o=МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 9 ИМЕНИ А. А. КАЕВИЧА ПОС. ОБРАЗЦОВОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ЛЕНИНГРАДСКИЙ РАЙОН, 1.2.643.100.3=120B303131333730373630303 0, 1.2.643.3.131.1.1=120C323334313032313235343334, email=school9.lenin@mail.ru, givenName=Вера Николаевна, sn=Левченко, cn=Левченко Вера Николаевна
Дата: 2023.10.07 12:21:59 +03'00'

Введено в действие приказом
МБОУ СОШ № 9
от 31 августа 2023 г. № 255-осн

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №9
_____В.Н.Левченко
«31» августа 2023 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии муниципального бюджетного учреждения средней общеобразовательной школы №9 имени А.А.Каевича пос. Образцового муниципального образования Ленинградский район.

I. Общие положения

1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуются СанПиН 2.3/2.4.3590-20, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением, Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 октября 2020 г № 32 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях».

II. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы. Состав комиссии утверждаются приказом директора школы.

2. Бракеражная комиссия состоит из медицинского работника школы, заведующего производством столовой, педагогического работника, ответственного за питание учащихся.

III. Полномочия комиссии

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

2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль:

1) за работой пищеблока, в том числе:

-ежедневно следит за правильностью составления меню;

-контролирует организацию работы в буфете - раздаточной, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;

-осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

-проверяет наличие суточной пробы;

-проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;

-проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям учащихся в основных пищевых веществах;

-следит за соблюдением правил личной гигиены работниками буфета – раздаточной;

-за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.

3.Бракеражная комиссия имеет право:

-в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;

-контролировать наличие суточной пробы;

-проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;

-контролировать разнообразие и соблюдение десятидневного меню;

-проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;

-вносить на рассмотрение руководства школы предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

4. Бракеражная комиссия обязана:

-знать методику проведения органолептической оценки пищи;

-не реже 1 раза в полугодие отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой пищеблоков на Совете по питанию.

5. Оценка организации питания:

1) в случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний;

2) замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал;

3) решения комиссии обязательны к исполнению руководством школы и работникам пищеблоков.

IV. Содержание и формы работы

1. Бракеражная комиссия в полном составе работает по утвержденному графику.
2. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.
3. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.
4. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
5. Бракеражная комиссия использует следующие критерии оценки блюд:

-в графу «Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия» журнала бракеража готовой кулинарной продукции вносятся следующие записи:

1) «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

2) «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

3) «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

4) «Неудовлетворительно» - изменении в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

(Основание: Указание Главного государственного санитарного врача по РБ № С – 112 от 20.02.02 г.)

-в графу «Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия» журнала бракеража готовой кулинарной продукции вносятся следующие записи:

1) Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

2) Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

6. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

V. Порядок вступления Положения в силу

1. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения директором. Изменения, вносимые в Положение, вступают в силу в том же порядке.

2. После утверждения Положения или изменений, внесенных в него, текст Положения или изменений размещается на официальном сайте школы.