

**Положение
о комиссии по контролю за организацией питания
(бракеражной комиссии)
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа № 21» города Калуги**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Комиссия по контролю за организацией питания (далее – Бракеражная комиссия) создается приказом директора школы. Количество членов Бракеражной комиссии не менее 3 человек.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Методическими рекомендациями Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» от 18.05.2020, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением, основываясь на принципах коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом школы в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

2. Полномочия Бракеражной комиссии школы

2.1. Контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при доставке и разгрузке продуктов питания.

2.2. Контроль санитарного состояния пищеблока.

2.3. Контроль организации работы на пищеблоке.

2.4. Контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.

2.5. Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

2.6. Контроль соблюдения технологии приготовления пищи.

2.7. Контроль выхода готовой продукции.

3. Содержание и формы работы

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе работает по утвержденному графику, в другое время бракераж продукции проводится медицинской сестрой.

3.2. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.

3.3. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями к полуфабрикатам, готовым блюдам и кулинарным изделиям.

3.4. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи

готовой пищи.

3.5. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

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

3.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии.

3.8. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

4. Документация Бракеражной комиссии

4.1. Результаты Бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца.

4.2. В Бракеражном журнал указывается дата и час изготовления блюда, наименования блюда, снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

4.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью.

4.4. Бракеражный журнал хранится у заведующей производством.