

ПРИНЯТО на общем
собрании Работников Учреждении
Протокол № 2 от 05.11.2020 г.



ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии в школе

I. Общее положение

- 1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе.
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", сборниками рецептов, технологическими картами, данным Положением.
- 1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией ГКОУ УР «Школа № 101», а также с организацией оказывающей услуги питания.

II. Основные задачи

- 2.1. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.5. Организация полноценного питания.

III. Управление и структура

- 3.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.
- 3.2. В состав бракеражной комиссии входит не менее 3-х человек: зам. директора, ответственный за организацию питания в школе, старшая медицинская сестра, представитель организации оказывающей услуги питания.

IV. Права и обязанности бракеражной комиссии

- 4.1. Бракеражная комиссия имеет право:
 - в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
 - проверять выход продукции;
 - контролировать наличие суточной пробы;
 - проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
 - контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;

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

4.2. Обязанности бракеражной комиссии:

- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

V. Документация бракеражной комиссии

5.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

5.2. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, время снятия бракеража, наименование готового блюда, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда, подписи членов бракеражной комиссии, результаты взвешивания порционных блюд.

5.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью учреждения.

5.4. За ведение и хранение бракеражного журнала несёт ответственность представитель организации общественного питания.

5.5. Информация о выявленных членами бракеражной комиссии нарушениях фиксируются в актах проверок.

VI. Заключительное положение

6.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

6.2. Администрация образовательного учреждения при установлении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

6.3. Администрация школы обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.