

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ №9
им. Полевого П.Г.
А.А. Кульбачная
Приказ №5 от 11.01.2021г.

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

1. Общие положения

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

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется Федеральным законом от 02.01.2000 № 29 (ред.от 13.07.2015 г.) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

1.3. Назначение бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой школьной столовой.

1.4. Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при директоре или на собраниях трудового коллектива,

1.5. Руководство школы обязано содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

2. Основные задачи

2.1. Контроль за качеством готовых продуктов.

2.2. Организация полноценного питания школьников.

2.3. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.

3. Управление и структура бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия:

- создается приказом директора школы на учебный год. Состав комиссии оговаривается в приказе.

- количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее трех - в состав бракеражной комиссии входят ответственный за организацию повар, медицинский работник, член родительского комитета.

4. Обязанности бракеражной комиссии.

4.1. Бракеражная комиссия обязана:

- осуществлять контроль за работой в столовой;

- проверять санитарное состояние помещения для хранения продуктов;

- качество поступающей продукции;

- контролировать разнообразие блюд и соблюдение циклического меню;

-проверять соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации;

-проводить бракераж готовой продукции,

предотвращать пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания.

5. Критерии оценки качества блюд

5.1. 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 допущена» дается в том случае, если замечено нарушение технологии приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо не допускается к реализации, о чем ставится в известность директор школы.

5.2. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов утвержденной приказом директора школы комиссии.

6. Права бракеражной комиссии.

6.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания,

- проверять санитарные нормы помещения для хранения продукции, продуктов питания.

- за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблоков.

7. Осуществление контроля за работой бракеражной комиссии.

7.1. Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет директор школы.

7.2. В случае невозможности решения спорных вопросов между членами комиссии, работниками столовой и другими лицами, директор школы создает временную комиссию для решения спорных вопросов.

8. Документация бракеражной комиссии

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

8.2. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью школы.

8.3. Хранится бракеражный журнал у работника пищеблока.