

ПРИНЯТО
Протокол Педагогической Коллегии
№ бн от «25» августа 2021 г.



УТВЕРЖДЕНО
Приказ директора школы
№ 118-ОД от «27» августа 2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ в МБОУ Самарская Вальдорфская школа г.о. Самара

1. Общие положения

Настоящее Положение разработано на основе Федерального закона № 273 от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации с изменениями от 02.07.2021 г., санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановления главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федерального закона № 29-ФЗ от 02.01.2020 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов с изменениями а 13.07.2020 г. и Устава МБОУ Самарская Вальдорфская школа г.о. Самара (далее – школа).

1.1. В целях осуществления контроля организации горячего питания обучающихся, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при раздаче пищи в школе создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Назначение бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой школьного буфета-раздаточной.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН, технологическими картами.

1.4. Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой буфета-раздаточной директору школы.

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

1.6. Срок действия данного положения не ограничен.

2. Управление и структура бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на учебный год. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.

2.2. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 3 человек. (Количество членов бракеражной комиссии определяется таким образом, чтобы на момент снятия бракеража пищи в школе находились данные работники, в соответствии с графиком работы).

2.3. В состав бракеражной комиссии входят ответственный за организацию горячего питания обучающихся, медицинский работник, представитель родительской общественности.

3. Обязанности бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия обязана:

- проверять санитарное состояние буфета-раздаточной,
- контролировать наличие маркировки на посуде,
- контролировать выход готовой продукции,
- контролировать наличие суточных проб,
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам,
- проверять качество поступающей продукции,

- контролировать соблюдение циклического меню,
- проверять соблюдение сроков реализации продуктов питания,
- проводить бракераж готовой продукции,
- своевременно выполнять рекомендации технологов поставщика питания и предписания вышестоящих и контролирующих организаций.

4. Права бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия имеет право:

- осуществлять контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания,
- проверять пригодность складских помещений,
- следить за правильностью составления меню,
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблоков и буфета-раздаточной,
- присутствовать при закладке основных продуктов,
- вносить на рассмотрение администрации школы и поставщика питания предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

5. Содержание и формы работы

5.1. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

5.2. Бракеражная комиссия путем взвешивания 5-10 порций определяет фактический выход одной порции. Вес порционных изделий не должен быть меньше должной средней массы (допускаются отклонения + , - 3% от нормы выхода).

5.3. Для проведения бракеража необходимо иметь в буфете-раздаточной весы, чистые приборы, питьевую воду.

5.4. Члены бракеражной комиссии ежедневно снимают бракеражную пробу в буфете-раздаточной.

5.5. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню: в нем должны быть дата, полное наименование блюда, выход порций. Меню должно быть утверждено директором школы и управляющим организации, поставляющей питание.

5.6. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

5.7. Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции». Данный журнал установленной формы оформляется подписями (членами бракеражной комиссии, не менее 3 человек). Замечания и нарушения, установленные комиссией при приготовлении блюд, заносятся в этот же журнал, в графу для примечаний. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у ответственного за организацию горячего питания обучающихся.

6. Осуществление контроля работы бракеражной комиссии

6.1. Контроль работы бракеражной комиссии осуществляет директор школы.

6.2. В случае невозможности решения спорных вопросов между членами бракеражной комиссии, работниками буфета-раздаточной и другими лицами, директор школы совместно с администрацией поставщика питания создают временную комиссию для решения спорных вопросов.