

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ-
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 13**

352906 Краснодарский край, г. Армавир, ул. Центральная, 1, тел/факс: (86137) 3-32-03
ИНН 2302038854 КПП 230201001 ОГРН 1022300636544



**Положение
о бракеражной комиссии**

1 общее положения

- 1.1 Положение о бракеражной комиссии МБОУ СОШ № 13 разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273 –ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 1.2 Положение принимается приказом директора школы, имеющим право вносить в него изменения и дополнения.
- 1.3 Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Количественный состав бракеражной комиссии утверждается руководителем организации, но не может быть менее 3 человек. В состав бракеражной комиссии могут входить: директор школы, заместитель директора, ответственный за организацию питания, заведующий производством, медицинский работник, представитель организации, оказавший услуги по аутсорсингу горячего питания обучающимся.
- 1.4 Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии непосредственно из емкостей, в которых пища готовится. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции», только за тем разрешается выдача готовой продукции.
- 1.5 В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рационов в целом, обращая внимание на такие показатели как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость и др. Лица проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. Ответственность за качество пищи и за ведение журнала бракеража готовой продукции несет представитель организации, оказывающей услуги по аутсорсингу горячего питания.

2. Основные задачи

- 2.1 Основными задачами бракеражной комиссии являются:
 - Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
 - Обеспечение завтраками всех обучающихся, обедами обучающихся льготных категорий;

- Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся;
- Повышение культуры питания;
- Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
- Предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

3. Основные направления

- 3.1 Комиссия осуществляет контроль за выполнением условий контракта, заключенного с организацией, оказывающей услуги по аутсорсингу горячего питания обучающихся школы.
- 3.2 Оказывает содействие администрации школы и оказывающий услуги по аутсорсингу горячего питания обучающимся.
- 3.3 Осуществляет контроль за:
- Целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
 - Соответствии рационов питания согласно утвержденному меню;
 - Качеством готовой продукции;
 - Организацией работы сотрудников, участвующих в приготовлении пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты и перчаток;
 - Санитарным состоянием пищеблока;
 - Выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
 - Организацией приема пищи обучающихся;
 - Соблюдением графика работы столовой.
- 3.4 Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству школы.
- 3.5 Оказывает содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.
- 3.6 Привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления школы к организации и контролю за питанием обучающихся.

4. Порядок работы бракеражной комиссии

- 4.1 Ежедневно за 15 минут до начала раздачи готовой пищи бракеражная комиссия осуществляет оценку органолептических показателей и качества блюд (бракеражную пробу).
- 4.2 До снятия пробы бракеражная комиссия знакомится с утвержденным в установленном порядке меню, в котором должны быть проставлена дата, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов.
- 4.3 Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале. Необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом.
- 4.4 Бракераж проводится в присутствии заведующего производством (старшего повара, повара и т.д).
- 4.5 Бракеражная комиссия оценивает соответствие первичной обработки сырья с учетом его вида и физического состояния требованиям технологических документов (технологических карт, сборников рецептов, технологических инструкций),

правильность ведения технологического процесса, проверяет на раздаче условия хранения блюд и изделий, температуру их подачи (отпуска), определяет фактический вес штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов, вносит предложения об улучшении вкуса блюд.

- 4.6 Бракеражная проба производится из общего котла после тщательного перемешивания в нем пищи. Для исследования пища берется в достаточном количестве на технологии приготовления. Необходимо обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей загрязнённости.
- 4.7. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее. Сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь.
- 4.8 Оценка качества готовой продукции за каждое блюдо заносится в «Журнал бракеражной продукции»
- 4.9 При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче, не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.
- 4.10 Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.
- 4.11 Бракеражная комиссия периодически определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объём первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли (котла) на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивается вся кастрюля (котел) содержащая готовое блюдо и после вычета массы тары делится на количество выписанных порций.
- 4.12 Проверка порционных вторых блюд производится путем взвешивания 3-х порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также устанавливается масса 3 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускается отклонение +3% от нормы выхода).
- 4.13 Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией, заносятся в «Журнал проверок организации питания и качества приготовленных блюд». Результат проверок доводится до сведения руководителя образовательной организации в течении 3х дней после выявления нарушений.
- 4.14 Для проведения бракеража на пищеблоке должны быть в наличии весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, 3 ложки, 3 вилки, 3 ножа, тарелка с указанием веса на обратной стороне.