

ПРИНЯТО

на заседании Педагогического совета
протокол №1 от 28 августа 2020 г.

УТВЕРЖДЕНО

приказом от 03.09.2020 г № 243-од
Директор МБУ «Лицей №6»

Е.Ю. Мицук

**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ГОРОДСКОГО ОКРУГА ТОЛЬЯТТИ «ЛИЦЕЙ №6 ИМЕНИ ГЕРОЯ
СОВЕТСКОГО СОЮЗА АЛЕКСАНДРА МАТВЕЕВИЧА МАТРОСОВА»**

Тольятти

1. Общие положения

1.1. В целях осуществления контроля за организацией питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче готовой пищи в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении городского округа Тольятти «Лицей № 6 имени Героя Советского Союза Александра Матвеевича Матросова» (далее – Лицей) создана и действует бракеражная комиссия Лицея.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08, №54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях», Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г., постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 №16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.43598-20 «Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением.

1.3. Бракеражная комиссия создается на основании приказа директора лицея.

1.4. Исполнитель ЗАО Комбинат школьного питания «Дружба». Зав. производством школьной столовой – Гилячева Г. Г.

II. Основные задачи

2.1. Осуществление систематического контроля исполнения условий соглашения со стороны Исполнителя - ЗАО КШП «Дружба»:

- соблюдение сроков, объемов и ассортимента поставляемого товара;
- объем порций, качественный и количественный состав готовых блюд;
- организация приёма пищи детьми, соблюдение СанПиН и правил личной гигиены.

2.2. Контроль соблюдения технологии приготовления пищи.

2.3. Контроль обеспечения требований санитарии и гигиены в пищеблоке.

2.4. Предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний.

III. Состав бракеражной комиссии

3.1. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждается приказом директора Лицея.

3.2. В состав бракеражной комиссии должно входить не менее четырех человек:

- зав. производством школьной столовой,
- ответственный за питание,
- медицинский работник,
- представитель родительской или педагогической общественности.

IV. Полномочия комиссии

4.1. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм доставки, разгрузки, продуктов питания и проверку сроков реализации;
- проверяет на пригодность помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а так же соблюдения правил и условий их хранения;
- осуществляет контроль качества приготовления пищи;
- проверяет наличие суточной пробы;
- осуществляет контроль соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.

4.2. В случае выявления каких-либо нарушений члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению недостатков.

V. Содержание и формы работы

5.1. Бракеражная комиссия организует свою деятельность согласно плану работы (приложение №1).

5.2. Бракеражная комиссия контролирует приём продуктов. Проверяет сроки годности, сохранность упаковки, наличие сопроводительной документации: сертификатов соответствия, деклараций о соответствии и т.д. В случае выявления недостатков составляются претензионные акты.

5.3. Бракеражная комиссия приходит на снятие бракеражной пробы за 20 минут до начала отпуса каждой вновь приготовленной партии.

5.4. Предварительно бракеражная комиссия должна ознакомиться с меню: в нём должны быть представлены: дата, № рецептуры, код блюда, полное наименование блюд, выход блюд, пищевая и энергетическая ценность. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав пищу.

5.5. При органолептической оценке большого ассортимента образцов продукции необходимо учитывать, что в первую очередь пробуют блюда (изделия), обладающие слабовыраженными органолептическими характеристиками (например, крупяные супы), далее продукцию оценивают с более интенсивными свойствами, а сладкие блюда оценивают последними.

5.6. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно. Это соблюдение температуры, внешнего вида, текстуры (консистенции), запаха, вкуса, готовности.

5.7. Оценка «5 баллов» («отлично») соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду, консистенции и утверждённой рецептуре.

5.8. Оценка «4 балла» («хорошо») соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с незначительными или легкоустраняемыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно солёный вкус блюда (изделия) и т.д.

5.9. Оценка «3 балла» («удовлетворительно») соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с более значительными недостатками, но пригодными для реализации без переработки. К таким недостаткам относят: подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жёсткая текстура (консистенция) мяса и т. д. Если вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку «3 балла», то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем «3 балла».

5.10. Оценка «2 балла» («неудовлетворительно») соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) со значительными дефектами: наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделие.

5.11. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 - 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

5.12. Расчет оценки качества продукции. Общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех сотрудников, принимавших участие в оценке, с точностью до первого знака после запятой.

5.13. Результаты бракеража готовой кулинарной продукции и оценки качества блюд (изделий, полуфабрикатов) заносят в журнал бракеража готовой кулинарной продукции, оформляются подписями всех членов комиссии до начала её реализации.

5.14. Журнал бракеража готовой продукции должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью и хранится на пищеблоке у зав. производством школьной столовой.

VI. Заключительные положения

6.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

6.2. Администрация школы обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

6.3. При изменении состава бракеражной комиссии и её председателя соответствующие документы передаются новому составу комиссии по акту приёма-передачи документов.

Годовой план работы бракеражной комиссии

№	Задачи	Периодичность	Ответственный
1	Контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм доставки, разгрузки, продуктов питания и проверка сроков реализации	Ежедневно	Зав. производством
2	Организация приёма пищи детьми, соблюдение СанПиН и правил личной гигиены	Ежедневно	Медицинский работник, ответственный за питание
3	Контроль соблюдения технологии и качества приготовления пищи	Ежедневно	Зав. производством
4	Контроль обеспечения требований санитарии и гигиены в пищеблоке и соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока	Ежедневно	Зав. производством, медицинский работник, ответственный за питание
5	Проверка на пригодность помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а так же соблюдения правил и условий их хранения	Ежедневно	Заместитель директора
6	Проверяет наличие суточной пробы	Ежедневно	Медицинский работник
7	Проводит органолептическую оценку качества готовой пищи	Ежедневно каждой вновь приготовленной партии	Зав. производством, ответственный за питание, медицинский работник