

Согласовано
Председатель общешкольного родительского
комитета
МБОУ СОШ № 3 с.Александров-Гай
Буц Е.Г.

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ №3
Разумова Л.Н.
Приказ № 215
от «29» апреля 20 21 г.



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 3 с. Александров-Гай
Александрово-Гайского района Саратовской области

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
МБОУ СОШ № 3 с. Александров-Гай

Рассмотрено
на совещании при директоре
протокол № 8
от «27» апреля 2021 года

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 3 с. Александров - Гай Александрово-Гайского района Саратовской области (далее Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32, Уставом муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 3 с. Александров-Гай Александрово-Гайского района Саратовской области (далее ОО) и Постановлением Главы Александрово-Гайского муниципального района «Об утверждении муниципальной программы «Развитие образования в Александрово - Гайском муниципальном районе Саратовской области на 2019-2021 г. г.» № 605 от 29.12.2018 г.

1.2. Бракеражная комиссия назначается приказом директора школы на учебный год. Назначение бракеражной комиссии – обеспечение постоянного контроля за работой школьной столовой, проведение оценки качества блюд.

1.3. В состав бракеражной комиссии входят не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока, представитель администрации школы. При назначении бракеражной комиссии соблюдается принцип ежегодного обновления ее состава.

2. Обязанности бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия должна:

2.1. Способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся школы;

2.2. Осуществлять контроль над работой столовой:

- проверять санитарное состояние пищеблока;
- контролировать наличие маркировки на посуде;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поступающей продукции;
- контролировать разнообразия и соблюдение меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов.

3. Бракераж пищи

3.1. Все блюда, изготавливаемые в столовой школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуски каждой приготовленной партии.

3.2. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит заместитель директора по АХР.

3.3. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия

обязана снять изделие с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно- пищевую лабораторию.

3.4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован , прошнурован и скреплен печатью.

3.5. За качество пищи несут ответственность медицинский работник, заместитель директора по АХР, повара.

3.6. Оценка качества блюд производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

Оценка «отлично» ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «хорошо» ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.).

Оценка «удовлетворительно» (брак) ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки блюда и изделия.

3.7. Оценка качества блюд заносится в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями членов бракеражной комиссии. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная медицинским работником, обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, акт доводится до директора школы.

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

4. Права бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- контролировать наличие маркировки на посуде;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поступающей продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- вносит на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.