

**Положение о бракеражной комиссии
муниципального автономного общеобразовательного учреждения
муниципального образования г. Краснодара средней
общеобразовательной школы №60
имени Николая Кириченко**

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения муниципального образования г.Краснодара средней общеобразовательной школы №60 имени Николая Кириченко (далее - бракеражная комиссия) создается и действует в соответствии с Уставом муниципального автономного общеобразовательного учреждения муниципального образования г.Краснодара средней общеобразовательной школы №60 имени Николая Кириченко(далее – школа) в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при раздаче пищи.

1.2. Бракеражная комиссия работает совместно с профсоюзным и родительским комитетом школы.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ,санитарными правилами СП 2.4.3648-20,ГОСТами, нормативными актами школы.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы.Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 5членов. В состав комиссии входят: заместитель директора школы, медицинский работник, буфетчица, учителя школы

3. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся школы.

3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой буфета, в том числе:

осуществляет контроль соблюдения санитарногигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

контролирует организацию работы в буфете чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;

следит за соблюдением правил личной гигиены работниками буфета;

осуществляет контроль за доброкачеством готовой продукции проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет,

запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д., в соответствии с Правилами бракеража пищи.

проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню-раскладке. Для определения правильности веса приготовленных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие нештучные изделия-путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

За качество пищи несут ответственность директор КШ П, заведующий производством и повара, изготавливающие продукции.

При нарушении технологии приготовления пищи а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.3. При проведении проверок пищеблоков бракеражная комиссия руководствуется СанПиН 2.3/2. 4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», санитарных правил СП 2.4.3648-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

3.4. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние буфета;
- проверять качество поставляемой продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- вносить на рассмотрение руководства школы и организатору питания предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

3.5. Бракеражная комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой буфета на совещаниях при директоре или на заседаниях общественного совета по питанию.

4. Оценка организации питания

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям – отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно (брак).

Оценка «отлично» даётся таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по запаху, внешнему виду, цвету и консистенции, утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «хорошо» даётся блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют один незначительный дефект (недосолен, не доведён до нужного цвета и т.д.)

Оценка «удовлетворительно» даётся блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для продажи без переработки.

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

Продукция, выпускаемая промышленностью (соки, напитки, сырки, йогурты и другие) оценивается как «доброкачественная» или «недоброкачественная».

В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания обучающихся, заносятся в бракеражный журнал.

4.3. Решения комиссии обязательны к исполнению руководством школы и работниками буфета.