

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 37

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ СОШ №37


А.В. Иванов

Приказ от 11.01.2021 г. №6



**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
МАОУ СОШ №37 г.Томска**

г. Томск

2021

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ МАОУ СОШ №37

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе.

1.2. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года. В состав бракеражной комиссии входят: представители администрации школы, медицинский работник (по согласованию), заведующий производством школьной столовой от поставщика питания.

1.3. В своей деятельности бракеражная комиссия руководствуется следующими нормативными документами:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждёнными Главным государственным врачом санитарным врачом РФ постановлением от 27 октября 2020 года N 32;
- санитарными правилами СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утверждёнными Главным государственным врачом санитарным врачом РФ постановлением от от 28 сентября 2020 года N 28;
- методические рекомендации МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях", утверждённых Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.;
- технологическими картами;
- данным положением, утвержденным директором школы;
- межгосударственным стандартом ГОСТ31-986-2012 «Методика органолептической оценки качества продуктов общественного питания».

1.4. Бракеражная комиссия регулярно отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой директору.

2. Основные задачи

- 2.1. Профилактика пищевых отравлений и массовых инфекционных заболеваний;
- 2.2. Профилактика желудочно-кишечных заболеваний
- 2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.5. Контроль за соответствием фактического меню, примерному, согласованному в установленном порядке.

3. Содержание и формы работы

- 3.1 Бракеражная комиссия осуществляет обязательный ежедневный контроль за качеством блюд.
- 3.1 Бракеражу подлежат все блюда и кулинарные изделия до начала их реализации, а также вновь изготовленные партии продуктов в течение дня. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.
- 3.2 Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 3.3 Пробу снимают из емкостей, в которых пища готовится.
- 3.4 Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы.
- 3.5 Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении

пищи нарушалась технология приготовления блюда или блюдо не доготовлено, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо не допускается к реализации.

- 3.6 Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (приложение).
- 3.7 Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».
- 3.8 В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.
- 3.9 Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб от всех приготовленных блюд.
- 3.10 Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения, хранится журнал у заведующей столовой.
- 3.11 Бракеражная комиссия регулярно проводит свои заседания с обсуждением вопросов качества питания и по их итогам вносит свои предложения по повышению вкусовых и других качеств пищи.