

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 585
КИРОВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**
Дачный проспект, дом 3, корпус 2, литер А, Санкт-Петербург, 198262,
телефон/факс 417-27-72, e-mail: sc585@kirov.spb.ru
ОГРН 1027802754440, ОКПО 35472928, ИНН/КПП 7805039638/780501001

«УТВЕРЖДЕНО»
приказом директора
ГБОУ СОШ № 585
Кировского района
Санкт-Петербурга
№ 61/11 от

20.08.2023

Директор

И.А.Варова/



**ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
в школьном образовательном учреждении**

2023 год

1. Общие положения.

Настоящее Положение разработано на основе следующих нормативных документов:

СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ГОСТ Р 5 3 1 0 4 2 0 0 8 ,

1.1. Основываясь на принципах коллегиальности управления образовательной организацией, а также в соответствии с Уставом в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Назначение бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой школьной столовой.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН, технологическими картами, ГОСТами.

1.4. Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при директоре или на собраниях трудового коллектива.

1.5. Руководство ГБОУ СОШ № 585 Кировского района Санкт-Петербурга обязано содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

1.6. Настоящее Положение принимается решением Совета Образовательной организации и утверждаются директором на неопределенный срок, является локальным нормативным актом. Изменения и дополнения к Положению принимаются решением Совета Образовательного учреждения и утверждаются директором ОО. После принятия новой редакции Правил предыдущая редакция утрачивает силу.

2. Управление и структура бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора на учебный год. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.

2.2. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее

2.3. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации, медицинский работник, заведующая производством. Можно привлекать представителей родительской общественности, при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний критериев оценки качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям).

3. Обязанности бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия обязана:

- осуществлять контроль за работой столовой
- проверять санитарное состояние пищеблока
- контролировать наличие маркировки на посуде
- контролировать выход готовой продукции
- контролировать наличие суточных проб

- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам
- проверять качество поступающей продукции
- контролировать разнообразие блюд и соблюдение циклического меню
- проверять соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации
- проводить бракераж готовой продукции
- предотвращать пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания
- отчитываться о своей работе на заседаниях различных совещательных органов и комиссий
- своевременно выполнять рекомендации технологов ОАО «Комбинат питания и предписания вышестоящих и контролирующих организаций.

4. Права бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия имеет право:

- осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания
- проверять пригодность складских помещений
- следить за правильностью составления меню
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблоков,
- периодически присутствовать при закладке основных продуктов
- вносить на рассмотрение администрации ОО и Комбината питания предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

5. Содержание и формы работы.

5.1. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

5.2. Бракеражная комиссия путем взвешивания 5 - 10 порций определяет фактический выход одной порции. Вес порционных изделий не должен быть меньше должной средней массы (допускаются отклонения + , - 3% от нормы выхода).

5.3. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чистые приборы, питьевую воду, тарелки с указанием веса на обратной стороне (вмещающие как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

5.4. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

5.5. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню: в нем должны быть дата, полное наименование блюда, выход порций, цена. Меню должно быть утверждено директором ОО, подписано заведующей производством, ответственным за питание.

5.6. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда,

вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

5.7. Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции». Данный журнал установленной формы (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, форма 2) оформляется подписями (членами бракеражной комиссии, не менее 3 человек). Замечания и нарушения, установленные комиссией при приготовлении блюд, заносятся в этот же журнал, в графу для примечаний. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью; хранится бракеражный журнал у заведующей производством.

6. Бракераж пищи.

6.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

6.2. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала её реализации. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.

6.3. За качество пищи несут ответственность медсестра, заведующая производством, повар столовой.

6.4. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям.

6.5. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо.

7. Осуществление контроля за работой бракеражной комиссии.

7.1. Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет директор ОО.

7.2. В случае невозможности решения спорных вопросов между членами комиссии, работниками столовой и другими лицами, директор совместно с администрацией Комбинат питания создают временную комиссию для решения спорных вопросов.

7.3. Председатель бракеражной комиссии и ее члены имеют право на начисление

Бракеражная комиссия Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 585 Кировского района г. Санкт – Петербурга

Лобачева Т.А.- ответственный за питание

Павлова Н.В. – медицинский работник

Бурый И.А.- зав. Производством

