

Утверждено

Рассмотрено, принято
решение педагогического совета
протокол № 1 от 30.08.2023
секретарь педагогического совета
М. А. Лавкина



Директор МАОУ СОШ № 17
В.Я. Андросов

ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии МАОУ СОШ № 17

I. Общие положения

1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ « Об образовании в Российской Федерации» ст.37,41,25; Федеральным Законом от 01.03.2020г. № 47-ФЗ (О внесении изменений в Федеральный закон (О качестве и безопасности пищевых продуктов; СП 2.4.3648-20 ; Сан ПиН 2.3/2.4.3590- 20; МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций»; Устав МАОУ СОШ № 17 регламентирует содержание и порядок работы бракеражной комиссии по контролю качества питания участников образовательного процесса МАОУ СОШ № 17 г. Краснодар.
2. Действие настоящего Положения распространяется на МАОУ СОШ № 17 г. Краснодар.
3. Настоящее Положение является локальным нормативным документом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, рассматривается на педагогическом совете и утверждается приказом директора МАОУ СОШ № 17
4. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.3 настоящего Положения.

II. Цели и задачи комиссии.

1. Бракеражная комиссия осуществляет оценку качества приготовленных блюд и температуры горячих блюд при раздаче.
2. Задачи комиссии:
 - следить за соблюдением СанПинов;
 - содействовать в проведении анализа за состоянием и организацией питания в МАОУ СОШ № 17.

- пропагандировать здоровое питание;
- изучать и внедрять передовой опыт по организации здорового питания обучающихся.
- содействовать пополнению и сохранению материально-технического оснащения буфета.

III. Структура бракеражной комиссии.

1. Бракеражная комиссия включает в себя не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель школы.
2. Состав комиссии утверждается приказом директора сроком на один год.

IV. Порядок работы бракеражной комиссии.

1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые АНО «Школьное питание», подлежат обязательному бракеражу. Пробу снимают непосредственно из ёмкостей, в которых пища доставляется. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы.
2. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню-раскладке. Для определения правильности веса приготовленных изделий одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие нештучные изделия - путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.
3. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой продукции» в соответствии с приложением № 4 и 5 СанПин 2.3/2.4.3590-20. бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и заверен печатью АНО «Школьное питание».
4. За качество пищи несут ответственность: руководитель АНО «Школьное питание», заведующий производством и повара, изготавливающие продукцию.

5. При нарушении технологии приготовления пищи блюдо к выдаче не допускается; результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой продукции» с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов возврата пищевой продукции. Составляется акт по данному факту; продукция возвращается в АНО «Школьное питание».

6. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: запаху, внешнему виду, цвету, вкусу, 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, вкусу 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 требуемой консистенции и т.д.).

- оценка «удовлетворительно» даётся блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований, но пригодны для употребления.

- 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 некачественного блюда или кулинарного изделия.

V. Права и обязанности членов бракеражной комиссии.

1. Члены бракеражной комиссии имеют право:

- выносить на обсуждение конкретные обоснованные предложения по вопросам питания;

- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в МАОУ СОШ № 17.

2. Члены бракеражной комиссии обязаны:

- Ознакомиться с нормативными документами;

- Ставить в известность администрацию школы о любых нарушениях в вопросах питания обучающихся и педагогических работников.