

Принято на педагогическом совете. Протокол № 4 от 23.03.2021	Согласовано с Управляющим Советом. Протокол № 2 от 19.03.2021 <i>Невский</i>	«Утверждено» Директор МБОУ «ЦО №12» А.И.Битков Приказ № 120/1 от 23.03.2021
---	--	--



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о бракеражной комиссии по контролю**  
**организации и качества питания**  
**в МБОУ «ЦО № 12»**

**Положение  
о бракеражной комиссии по контролю организации и качества  
питания в МБОУ «ЦО № 12».**

**1. Общие положения**

1.1. Цель работы бракеражной комиссии - обеспечение максимально возможных условий для организации и осуществления качественного, сбалансированного и доступного питания детей.

1.2. В состав бракеражной комиссии входят: руководитель (представитель администрации) образовательного учреждения, медицинский работник, ответственный педагог за организацию питания, заведующий производством

1.3. Состав комиссии ежегодно утверждается приказом руководителем образовательного учреждения (перед началом учебного года).

1.4. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией образовательного учреждения.

1.5. Результаты проверок оформляются соответствующими актами и доводятся до сведения заинтересованных лиц.

**2. Основные задачи бракеражной комиссии**

2.1. Обеспечение качества и сбалансированности рациона питания обучающихся на основе приготовления пищи непосредственно перед выдачей, исключая процесс ее подогрева.

2.2. Повышение доступности получения школьного питания, увеличение охвата организованным горячим питанием учащихся в соответствии с требованиями СанПиН.

2.3. Осуществление непрерывного контроля качества, сбалансированности и доступности питания представителями администрации, медицинской и хозяйственной служб и родительских комитетов.

2.4. Повышение культуры питания обучающихся и формирование у них здорового образа жизни.

**3. Функции бракеражной комиссии**

3.1. Контроль выполнения условий договора на оказание услуг по организации питания:

- своевременное обеспечение учащихся горячим питанием по ценам, утвержденным нормативными правовыми актами;
- своевременная доставка продуктов и вывоз пищевых отходов;
- наличие примерного двухнедельного меню, которое согласуется с территориальным центром Госсанэпиднадзора;
- наличие ежедневного меню на основании примерного двухнедельного меню;
- наличие ассортимента продуктов для реализации в буфете (в свободной продаже);

пожарной инспекций к содержанию помещений и правильной эксплуатации холодильного, торгово-технологического и другого оборудования;

- комплектация пищеблока квалифицированными кадрами для организации питания обучающихся;
- строгое соблюдение правил по приемке и хранению продовольственного сырья и его транспортировке в образовательное учреждение;
- организация и осуществление на пищеблоке образовательного учреждения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;
- обязательный медицинский и профилактический осмотр работников пищеблока;
- обеспечение пищеблока моющими и дезинфицирующими средствами в необходимых количествах, а работников пищеблока - спецодеждой с организацией ее регулярной обработки.

3.2. Проверка качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий ее хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, а также выполнение других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

3.3. Ежедневная оценка качества приготовленных блюд (каждой партии), подлежащих реализации по органолептическим показателям (внешний вид, вкус, цвет запах, выход блюда, температура подачи блюд). В случае необходимости принятие мер по улучшению качества готовой продукции или снятие её с реализации.

3.4. Анализ организации питания учащихся и подготовка отчетной документации.

3.5. Контроль:

- рационального использования финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;
- целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительной заявкой;
- соответствия рациона питания согласно утвержденному меню;
- санитарного состояния пищеблока и столовой;
- выполнения графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
- организации приема пищи обучающимися.

3.6. Организация просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам организации питания во время учебно-воспитательного процесса.

#### 4. Рекомендации по проведению бракеража.

4.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

4.2. Бракераж пищи проходит в присутствии непосредственного изготовителя продукции, который участие в оценке изготовленной им пищи не принимает.

4.3. Все блюда и кулинарные изделия подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища была приготовлена (доставлена).

4.4. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой и оформляется подписями всех членов комиссии.

4.5. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности

блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков или возвращается по акту в КШП.

4.6. 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).

4.7. Оценка дается на каждое блюдо отдельно.

4.8. Для определения правильности веса приготовленных изделий одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие штучные изделия – путем взвешивания порций, взятых при отпуске.

4.9. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

4.10. После проверки качества готовых блюд (изделий) бракеражная комиссия проверяет на раздаче правильность хранения пищи, наличие необходимых компонентов для отпуска блюд, температуру отпуска блюд.

4.11. Учитывая тесную связь качества готовой продукции и исходных продуктов, необходимо усиление контроля качества поступающего на пищеблок. С этой целью наряду с лабораторным контролем материально-ответственные лица при получении продуктов должны проверять не только их количество, но и оценивать качество, в том числе проверяя наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов.

4.12. Данные о поступлении свежего мяса и рыбы, а также полуфабрикатов записываются в журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья продукции. При проведении бракеража необходимо руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия. Оценка качества продукции отражается в данном журнале до начала ее реализации.

4.13. Вся продукция должна быть промаркирована, причем на каждый вид продукции существует своя маркировка.

4.14. Недоброкачественное сырье в производство не допускается. Поставщику предъявляется претензия согласно установленному порядку.

4.15. Лица, допустившие нарушения норм закладки продуктов, нарушения технологии, брак в приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и административной ответственности.

4.16. При необходимости продукция направляется на исследование в технологическую пищевую или в санитарно-технологическую пищевую лабораторию.