

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ЛЕСНОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»
САКСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

УТВЕРЖДЕНО
директор МБОУ
«Лесновская средняя школа»
А.Ю. Орден
приказ от 15.09.2021 № 301



**Положение
о бракеражной комиссии в муниципальном бюджетном
общеобразовательном учреждении «Лесновская средняя школа»
Сакского района Республики Крым**

1. Общие положения.

1.1. Бракеражная комиссия муниципального бюджетного образовательного учреждения (далее по тексту – Образовательная организация) создается и действует в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Образовательной организации в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32.

2. Порядок создания и состав бракеражной комиссии

2.1. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы.

2.2. Бракеражная комиссия состоит не менее, чем из 3 членов. В состав комиссии входят:

Председатель комиссии:

директор школы, либо заместитель директора, либо лицо, исполняющее обязанности директора.

Члены комиссии:

медицинская сестра;

повар.

3. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражная комиссия:

- присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- подтверждает разрешение к реализации готового блюда, кулинарного изделия;
- указывает (при наличии) факты запрещения к реализации готовой продукции.

4. Оценка качества блюд

4.1. Все блюда и кулинарные изделия, приготовляемые на пищеблоке школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Пробу снимают непосредственно из емкости, в которой пища была приготовлена.

4.2. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню. Для определения правильности веса приготовленных изделий одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие штучные изделия.

4.3. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: запаху, внешнему виду, цвету, консистенции.

4.4. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Приложение № 4), а результаты проверки качества привозимых продуктов питания заносятся в журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Приложение № 5.)

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

5. Ответственность бракеражной комиссии

5.1. Бракеражная комиссия несет дисциплинарную ответственность за невыполнение или ненадлежащее выполнение закрепленных функций.

5.2. За качество готовых блюд, кулинарных изделий персональную ответственность несут повара детского питания школы, как непосредственно участвующие в приготовлении блюд, кулинарных изделий.

5.3. Администрация МБОУ «Лесновская средняя школа» обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

6. Делопроизводство бракеражной комиссии

6.1. Делопроизводство бракеражной комиссии ведется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение № 4, Приложение № 5.)

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента издания приказа директора школы и действует до принятия нового.

7.2. Изменения и дополнения к положению оформляются в виде приложений и вводятся в действие на основании приказа руководителя организации.

