

**Муниципальное общеобразовательное
учреждение «Средняя школа № 140
Советского района Волгограда»**

Принято на Совете МОУ СШ №140
Протокол № 3 от «30» декабря 2020 г.
Введено в действие приказом
от «30» декабря 2020 г. № 01-10/357



**ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии**

I. Общее положение

- 1.1. Настоящее Положение разработано в целях контроля за качеством питания в МОУ СШ №140. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», сборниками рецептов, технологическими картами, данным Положением.

II. Основные задачи

- 2.1. Обеспечить качественный процесс организации горячего питания.
- 2.2. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.3. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.4. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

III. Содержание и формы работы

- 3.1. Бракеражная комиссия в полном составе работает по утвержденному графику, в другое время бракераж готовой продукции проводится медицинской сестрой учреждения.
- 3.2. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.
- 3.3. Бракераж пищи проводится до начала отпуска вновь приготовленной партии.
- 3.4. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи в соответствии с нормами СанПиН.
- 3.5. Бракеражная проба берется из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- 3.6. 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 пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.
- 3.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии или медицинской сестрой.
- 3.8. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

IV. Управление и структура

- 4.2. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и социальный педагог образовательного учреждения.
- 4.3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. (Приложение)

V. Документация бракеражной комиссии

- 5.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».
- 5.2. 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.
- 5.3. Бракеражный журнал хранится у заведующей производством.

Исп. Скопенко В.И.