

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Лицей № 3 Тракторозаводского района Волгограда»

ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии

Принято на заседании педагогического совета протокол от 30.08.2024 № 1
Согласовано на заседании ПК ППО протокол от 05.09.2024 № 8 председатель ПК ППО О.Г.Кондрашова
Согласовано на заседании Совета Лицея протокол от 04.09.2024 № 1 председатель Совета МОУ Лицея № 3 Д.Е.Орехов
Утверждаю Директор МОУ Лицея № 3 М.Н.Романова Введено в действие приказом от 30.08.2024 № 287

1. Общие положения

Бракеражная комиссия муниципального общеобразовательного учреждения «Лицей № 3 Тракторозаводского района Волгограда» (далее - МОУ Лицей № 3) создана в целях контроля качества приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-эпидемиологических требований к организации питания

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", с изменениями от 8 августа 2024 года;

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" (вместе с "СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы...");

Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 2 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания";

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

СанПиН 2.3.2.2401-08 «Дополнения и изменения № 10 к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденными приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 г. № 213н/178 "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений";

"МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020);

Законом Волгоградской области от 04 октября 2013 г. № 118-ОД "Об образовании в Волгоградской области".

2. Основные задачи

Основными задачами являются:

2.1. Контроль за качеством доставляемых продуктов питания.

2.2. Контроль условий хранения продуктов.

2.3. Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

2.4. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

3. Содержание и формы работы

- 3.1. Бракеражная комиссия ежедневно проводит бракераж качества продуктов питания за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 3.2. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- 3.3. Результаты бракеражных проб заносятся в журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов и в журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
- 3.4. В бракеражном журнале указывается дата, наименование блюда, номер партии и дается оценка доброкачественной пищи. Оценка дается на каждое блюдо отдельно.
- 3.5. Запись «РАЗРЕШЕНО» делается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи.
- 3.6. Запись «ЗАПРЕЩЕНО» делается в том случае, если при приготовлении пищи грубо 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. Запись подтверждается подписью зав. производством и ответственным за питание.
- 3.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.

4. Управление и структура

- 4.1. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора МОУ Лицея № 3 на начало учебного года. Срок полномочий комиссии – 1 год. Состав комиссии не менее 3 человек.
Бракеражную комиссию возглавляет методист, назначенный приказом директора МОУ Лицея № 3.
- 4.2. В состав бракеражной комиссии входит:
 - методист МОУ Лицея № 3;
 - медсестра (если имеется) - по согласованию;
 - зав. производством - по согласованию.

5. Функции Комиссии

- 5.1. Проверка соблюдения правил и условий хранения продуктов питания.
- 5.2. Проверка соответствия приготовленных блюд утвержденному меню.
- 5.3. Наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.
- 5.4. Проведение органолептической оценки готовой продукции, т.е. оценка цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.
- 5.5. Проверка соответствия объемов порций готовых блюд.
- 5.6. При нарушении технологии приготовления, а также в случае неготовности пищи блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков.
- 5.7. Все блюда, приготовленные на пищеблоке МОУ Лицея № 3 подлежат бракеражу.