



УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ СШ № 120
И.А. Алещенко
приказ от 02.09.2024 № 274/1-ОД

ПОЛОЖЕНИЕ № 147

о бракеражной комиссии по оценке качества блюд в
школьной столовой МОУ СШ №120

1. Общие положения.

1.1. Бракеражная комиссия по питанию является общественным органом, который создан с целью осуществления административно-общественного контроля за адекватной технологической и кулинарной обработкой продуктов и блюд, обеспечивающих их высокие вкусовые качества и сохранность исходной вкусовой ценности, в рамках организации питания учащихся МОУ СШ № 115.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 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» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20); постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года N 28, зарегистрировано в Минюсте России 18.12.2020 N 61573 об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» и на основании решения Волгоградской городской Думы от 09.11.2016 № 49/1469 «Об утверждении Положений об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда».

1.3 Настоящее положение определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности комиссии.

2. Основные цели и задачи комиссии.

2.1. Комиссия создается с целью осуществления постоянного контроля качества пищевой продукции, приготовленной на пищеблоке организации.

2.2. Задачи создания и деятельности комиссии:

- осуществление контроля за своевременностью и качеством приготавливаемых в МОУ СШ № 120 блюд и кулинарных изделий, соблюдением требований технологий их приготовления;
- контроль массы всех пищевых продуктов (штучных изделий, полуфабрикатов, порционных блюд, продукции к блюдам);
- органолептическая оценка всей готовой пищевой продукции (состав, вкус, температура, запах, внешний вид, готовность);
- осуществление контроля за условиями хранения и качеством продукции, производственного изготовления (кисломолочные и хлебобулочные изделия, кондитерские изделия, соки, фрукты и т.д.), подлежащих выдачи с пищеблока для питания учащихся.

2.3. Возложение на комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

2.4. Решения, принятые комиссией в рамках имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми работниками организации либо, если в таких решениях прямо указаны работники организации, непосредственно которым они адресованы для исполнения.

3. Состав бракеражной комиссии по питанию

3.1. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из числа работников организации с включением в состав комиссии представителя Исполнителя контракта, утвержденных приказом руководителя МОУ.

3.2. В состав бракеражной комиссии входят:

Председатель комиссии

- ответственный за организацию питания в МОУ СШ № 120 (или медсестра при наличии);

Члены комиссии:

- заместитель директора по УВР;
- представитель исполнителя контракта (по согласованию);
- иные работники организации.

3.3. Отсутствие отдельных членов комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно **не менее трех ее членов**.

3.4. При необходимости в состав комиссии приказом директора могут включаться работники организации, чьи должности не указаны в пункте 3.2 настоящего Положения.

3.5. Председатель комиссии является ее полноправным членом. В случае равенства голосов при голосовании в комиссии голос председателя является решающим.

4. Содержание и формы работы.

Порядок работы бракеражной комиссии по питанию

4.1. Бракеражная комиссия по питанию ежедневно (каждый прием пищи) проводит органолептическую оценку приготовленной продукции в целом за блюдо в баллах соответственно с методикой проведения органолептической оценки качества продукции питания ГОСТ-Р – 31986-2012 (Приложение №1 и №2).

4.2 Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы до начала раздачи пищи с пищеблока не менее чем за 10 минут.

4.3. Для оценки контроля массы и органолептической оценки члены комиссии определяют фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем порций блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче

4.4. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

4.5. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.6. Работники организации обязаны содействовать деятельности комиссии: представлять затребованные документы, давать пояснения, предъявлять пищевые продукты, технологические емкости, посуду.

4.7. Результаты оценки готовности блюд, их качества, времени приготовления записываются в Журнал бракеража готовой пищевой продукции, по форме рекомендованной в приложении № 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5. Права и обязанности членов бракеражной комиссии по питанию

5.1. Члены бракеражной комиссии по питанию МОУ СШ № 120 обязаны:

- своевременно, добросовестно и объективно осуществлять свои полномочия;
- находится на пищеблоке в спецодежде и сменной обуви;
- добросовестно выполнять возложенные функции: отбирать пробы готовой пищевой продукции; проводить контрольное взвешивание и органолептическую оценку;
- выносить одно из трех обоснованных решений: допустить к раздаче, направить на доработку, отправить в брак;
- ознакомиться с утвержденным меню (выхода блюд с учетом возраста учащихся), изучить технологические карты приготовления пищи, качество которой оценивается;
- своевременно сообщить руководству организации о проблемах здоровья, которые препятствуют осуществлению возложенных на них функций;
- присутствовать на заседании при директоре МОУ СШ № 120 по вопросам расследования причин брака готовой пищевой продукции;
- фиксировать результаты контроля в журнале бракеража готовой пищевой продукции (по форме, рекомендованной в приложении № 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5.2. Члены бракеражной комиссии по питанию МОУ СШ № 120 имеют право:

- выносить на обсуждение конкретные обоснованные предложения по вопросам организации питания учащихся;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в МОУ;
- ходатайствовать перед администрацией о поощрении или наказании сотрудников, связанных с организацией питания в МОУ.

6. Заключительные положения

- 6.1. Члены комиссии работают на добровольной основе.
- 6.2. Члены комиссии несут персональную ответственность за выполнение возложенных на них функций и за вынесенные в ходе деятельности решения.
- 6.3. Директор МОУ СШ № 120 вправе учитывать работу членов комиссии при премировании.

Настоящее положение введено в действие «02» сентября 2024г. и действует до отмены или замены его новым.