

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 585
КИРОВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**
Дачный проспект, дом 3, корпус 2, литер А, Санкт-Петербург, 198262,
телефон/факс 417-27-72, e-mail: sc585@kirov.spb.ru
ОГРН 1027802754440, ОКПО 35472928, ИНН/КПП 7805039638/780501001

«УТВЕРЖДЕНО»
приказом директора
ГБОУ СОШ № 585
Кировского района
Санкт-Петербурга
№ 711/ от 28.08.2024
Директор
И.А. Варова



**ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
в школьном образовательном учреждении**

2024 год

1. Общие положения.

Настоящее Положение разработано на основе следующих нормативных документов:

СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ГОСТ Р 5 3 1 0 4 2 0 0 8 ,

1.1. Основываясь на принципах коллегиальности управления образовательной организацией, а также в соответствии с Уставом в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Назначение бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой школьной столовой.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН, технологическими картами, ГОСТами.

1.4. Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при директоре или на собраниях трудового коллектива.

1.5. Руководство ГБОУ СОШ № 585 Кировского района Санкт-Петербурга обязано содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

1.6. Настоящее Положение принимается решением Совета Образовательной организации и утверждаются директором на неопределенный срок, является локальным нормативным актом. Изменения и дополнения к Положению принимаются решением Совета Образовательного учреждения и утверждаются директором ОО. После принятия новой редакции Правил предыдущая редакция утрачивает силу.

2. Управление и структура бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора на учебный год. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.

2.2. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 3 человек.

2.3. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации, медицинский работник, заведующая(щий) производством. Можно привлекать представителей родительской общественности, при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний критериев оценки качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям).

3. Обязанности бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия обязана:

- осуществлять контроль за работой столовой
- проверять санитарное состояние пищеблока
- контролировать наличие маркировки на посуде
- контролировать выход готовой продукции

- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам
- проверять качество поступающей продукции
- контролировать разнообразие блюд и соблюдение циклического меню
- проверять соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации
- проводить бракераж готовой продукции
- предотвращать пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания
- отчитываться о своей работе на заседаниях различных совещательных органов и комиссий
- своевременно выполнять рекомендации технологов ОАО «Комбинат питания и предписания вышестоящих и контролирующих организаций.

4. Права бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия имеет право:

- осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания
- проверять пригодность складских помещений
- следить за правильностью составления меню
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблоков,
- периодически присутствовать при закладке основных продуктов
- вносить на рассмотрение администрации ОО и Комбината питания предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

5. Содержание и формы работы.

5.1. Бракеражная комиссия путем взвешивания 5 - 10 порций определяет фактический выход одной порции. Вес порционных изделий не должен быть меньше должной средней массы (допускаются отклонения + , - 3% от нормы выхода).

5.2. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чистые приборы, питьевую воду, тарелки с указанием веса на обратной стороне (вмещающие как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

5.3. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

5.4 . Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню: в нем должны быть дата, полное наименование блюда, выход порций, цена. Меню должно быть утверждено директором ОО, подписано заведующей производством.

5.5 . Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

5.6 . Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции». Данный журнал установленной формы (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, форма 2) оформляется подписями (членами бракеражной комиссии, не менее 3 человек). Замечания и нарушения, установленные комиссией при приготовлении блюд, заносятся в этот же журнал, в графу для примечаний. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью; хранится бракеражный журнал у заведующей производством.

6. Бракераж пищи.

6.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

6.2. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала её реализации. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.

6.3. За качество пищи несут ответственность медсестра, заведующая(щий) производством, повар столовой.

6.4. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям.

6.5 . Органолептическая оценка дается на каждое блюдо.

7. Осуществление контроля за работой бракеражной комиссии.

7.1 . Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет директор ОО.

7.2 . В случае невозможности решения спорных вопросов между членами комиссии, работниками столовой и другими лицами, директор совместно с администрацией Комбинат питания создают временную комиссию для решения спорных вопросов.

**Бракеражная комиссия Государственного бюджетного общеобразовательного
учреждения средней общеобразовательной школы № 585
Кировского района г. Санкт – Петербурга**

Лобачева Т.А.- ответственный за питание

Павлова Н.В. – школьная медсестра

Бурый И.А.- зав. Производством