

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
муниципального образования город Краснодар
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 55
имени Степана Передерия**

Минская ул., д. 126, Краснодар, 350004, тел./факс (861) 221-01-53
e-mail: school55@kubannet.ru

«Согласовано»
Председатель УС школы
_____/_____
от _____

Утверждено»
Решением педагогического совета
МАОУ СОШ № 55
Протокол от 31.08.2022г. № 1
Директор МАОУ СОШ № 55
_____/ В. П. Якубовская

«Согласовано»
Профсоюзный комитет
МАОУ СОШ № 55
Протокол от 30.08.2022 № 1
Председатель профкома
_____/ Е.Н. Калинина

**Положение
о бракеражной комиссии МАОУ СОШ № 55**

1. Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012

№273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; санитарными правилами СП 2.4.3648-20 и СанПиНами 2.3/2.4.3590-20 и Методическими рекомендациями 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организациях», Уставом школы.

1.2. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе и является локальным нормативным документом школы.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 5 человек: медицинского работника, работника пищеблока, ответственного за питание в школе и педагогических работников школы.

3. Полномочия комиссии

- 3.1. Бракеражная комиссия осуществляет оценку качества приготовленных блюд при раздаче.
- 3.2. Следит за соблюдением СанПиН.
- 3.3. Следит за соответствием ежедневного меню цикличному.
- 3.4. Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления
- 3.5. Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
- 3.6. Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям учащихся в основных пищевых веществах.

4. Процедура проведения бракеража

4.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Пробу снимают непосредственно из ёмкостей, в которых пища готовится. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы.

4.2. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню - раскладке. Для определения правильности веса приготовленных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие нештучные изделия - путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

4.3. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». в соответствии с приложениями № 4 и № 5 СанПиН 2.3./2.4.3590-20. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и заверен печатью.

4.4. За качество пищи несут ответственность: заведующий производством, администрация КШП и повара, изготавливающие продукцию.

4.5. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается, результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой продукции» с указанием причин запрета е реализации готовой продукции, факта возврата готовой продукции. По данному факту составляется акт и продукция возвращается в КШП.

4.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов комиссии.

4.7. Контроль за доброкачественностью готовой продукции проводится органолептическим методом: запаху, внешнему виду, вкусу, консистенции.

5. Критерии оценки качества блюд

- 5.1. В зависимости от органолептических показателей даются оценки качества блюд —«удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

«Удовлетворительно» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией, соответствует по запаху, внешнему виду, вкусу, цвету, пригодно для употребления.

«Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить, имеют посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, подгорелые, недожаренные, утратившие свою форму.

5.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

5.3. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре и на планерках.

6. Права и обязанности бракеражной комиссии

6.1.1. Бракеражная комиссия имеет право:

6.1.2. В любое время проверять санитарное состояние пищеблока;

6.1.3. Проверять качество поставляемой продукции;

6.1.4. Контролировать разнообразие и соблюдение циклического меню;

6.1.5. Вносить на рассмотрение руководства школы предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

6.2. Бракеражная комиссия обязана:

6.2.1. Знакомиться с нормативными документами.

6.2.2. О любых нарушениях в вопросах питания ставить в известность администрацию школы.