

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор МОАУ «СОШ № 56 имени
Хана В.Д. с углубленным изучением
русского языка, обществознания и права»
И.Н. Солодовникова
« 01 » _____ сентября _____ 2020 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1 Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года, Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 года №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Уставом образовательного учреждения. Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

Выдача готовой пищи проводится после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче при нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся, направить их на доработку или переработку, при необходимости – на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

1.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у заведующего производством.

В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии – врач школы, повар-бригадир, социальный педагог школы.

2. Основные направления деятельности комиссии

2.1 Бракеражная комиссия школы:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;

- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству школы;
- вносит предложения по улучшению обслуживания обучающихся.

3. Организация деятельности комиссии

3.1. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, регистрируются в актах и рассматриваются на заседании комиссии.

3.2. заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения директора школы.