

Согласовано
Советом учащихся МАОУ «Лицей «Звезда»
(протокол № 3 от «22» 12.20 г.)

Согласовано Советом родителей
МАОУ «Лицей «Звезда»
(протокол № 3 от «22» 12.20 г.)

Принято на заседании педагогического совета
МАОУ «Лицей «Звезда»
(протокол № 3 от «22» 12.20 г.)

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАОУ «Лицей
«Звезда»

 И.В.Захарова
Приказ от «22» 01.2021 г.

№ 134



Положение о деятельности бракеражной комиссии в МАОУ «Лицей «Звезда».

I. Общие положения

- 1.1. Положение о деятельности бракеражной комиссии в МАОУ «Лицей «Звезда» (далее – Положение) разработано для МАОУ «Лицей «Звезда» (далее – Учреждение).
- 1.2. Положение регулирует деятельность бракеражной комиссии Учреждения (далее – Комиссия).
- 1.3. Комиссия создается с целью осуществления контроля за организацией питания учащихся, качества доставляемых продуктов, соблюдения санитарно-гигиенических требований в столовой Учреждения.
- 1.4. В своей деятельности Комиссия руководствуется Уставом Учреждения, санитарно-эпидемиологическими правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Положением и другими нормативно-правовыми актами по вопросам организации питания учащихся.

II. Порядок создания Комиссии и ее состав

- 2.1. Состав Комиссии и сроки ее полномочий утверждается приказом директора Учреждения, который издается на каждый учебный год.
- 2.2. Комиссия состоит из 4 членов. В ее состав входят:
 - представитель администрации (председатель комиссии);
 - медицинская сестра или врач (по согласованию);
 - представитель пищеблока (по согласованию).

- представитель родительской общественности (по согласованию)

III. Основные задачи деятельности Комиссии

- 3.1. Оценка качества поставляемой готовой продукции.
- 3.2. Предотвращение пищевых отравлений.
- 3.3. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 3.4. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- 3.5. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

IV. Полномочия Комиссии

4.1. Комиссия Учреждения:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при доставке и разгрузке готовой продукции;
- контролирует соблюдение 12-ти дневного меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации готовой продукции питания и качества приготовленной пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- составляет соответствующие акты по результатам выполненной работы;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками буфета.

V. Содержание и формы работы комиссии

5.1. Комиссия должна ознакомиться с ежедневным меню, которое должно совпадать с двенадцатидневным меню: в нем должны быть проставлены дата, количество и полное наименование блюда, выход порций, количество наименований. Меню должно быть утверждено директором Учреждения, подписано медицинским работником и представителем поставщика питания.

5.2. Бракеражная проба забирается из общего котла, предварительно перемешав приготовленную пищу. Пробы снимают за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Дегустацию 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.

5.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью. Журнал хранится в медицинском кабинете.

5.4. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

5.5. Оценка «соответствует» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, и другим показателям, предусмотренным требованиями.

5.6. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю». Блюдо не может быть выдано без снятия пробы. Готовая продукция, получившая оценки «неудовлетворительно» отправляется поставщику.

5.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия пробы и оформляется подписями не менее 4-х членов бракеражной комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

5.8. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

VI. Права комиссии

Комиссия Учреждения имеет право:

- проверить вес блюд путем взвешивания;
- требовать у директора Учреждения содействия в деятельности комиссии;
- требовать выполнения и принятия мер к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

VII. Ответственность комиссии

7.1. Комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ней полномочий;
- за соответствие принимаемых решений законодательству РФ, нормативно-правовым актам.