МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ЕГОРЛЫКСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №11

«Согласовано»	«Принято»	«Утверждаю»
Совет МБОУ ЕСОШ №11	Педагогическим советом МБОУ ЕСОШ №11	Директор МБОУ ЕСОШ №11 _____Н.В. Макуха
Протокол № 1 от «23» 08 2021г.	Протокол № 1 от «23» 08 2021г.	Приказ № 130 от «25» 08 2021г.

Положение
о бракеражной комиссии

1. **Общие положения**

1.1. Бракеражная комиссия МБОУ ЕСОШ №11 (далее - бракеражная комиссия) создается в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества доставляемых готовых блюд

1.2. Бракеражная комиссия работает совместно с профсоюзным комитетом и Советом школы.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, нормативным актами школы.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из директора образовательного учреждения, ответственного по питанию, медицинского работника школы, социального педагога и классного руководителя одного из классов школы.

3. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся.

3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за осуществлением организации горячего питания, в том числе:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке и доставки готовых блюд;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы в помещении для питания, чистоту посуды, оборудования и помещения, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре;
- осуществляет контроль качества приготовления пищи;
- следит за соблюдением правил личной гигиены раздатчицы (Приложение 3);
- осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д., в соответствии с Правилами бракеража пищи (Приложение 1 к настоящему положению);
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3.3. При проведении проверок помещения для питания бракеражная комиссия руководствуется Санитарно-эпидемиологическими правилами Сан Пина 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

3.4. Бракеражная комиссия в полном состав имеет право **раз в месяц**:
- проверять санитарное состояние помещения для приема пищи;
- проводить контрольное взвешивание;
- проверять качество поставляемых готовых блюд;
- контролировать разнообразие и соблюдение десятидневного меню;
- вносить на рассмотрение руководства школы предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

3.5. Бракеражная комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается о работе по осуществлению контроля за организацией горячего питания на совещаниях при директоре, на общешкольных родительских собраниях.

4. Оценка организации питания осуществляется **ежедневно** комиссией в следующем составе:
   директор школы, ответственный за организацию питания

- в любое время проверять санитарное состояние помещения для приема пищи;
- проверять качество поставляемых готовых блюд;
- контролировать соблюдение ежедневного меню;
- следит за соблюдением правил личной гигиены раздатчицы;

4.1. Результаты проверки качества поставляемых готовых блюд, отражаются в бракеражном журнале

В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

4.3. Решения комиссии обязательны к исполнению руководством школы и раздатчицей.

Приложение 1

«Утверждаю»

Директор школы
_____ Н.В. Макуха

Правила бракеража пищи
в МБОУ ЕСОШ № 11

1. **Общие положения**
2. Все доставляемые готовые блюда подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
3. Бракераж готовых блюд производит лицо из состава бракеражной комиссии, назначенное председателем бракеражной комиссии.
4. Оценка качества готовых блюд заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации.
5. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью. Хранится бракеражный журнал у раздатчицы.
6. За качество готового блюда и несут санитарную ответственность лицо, осуществившее проверку качества готового блюда, в соответствии с п. 4 настоящих правил, и допустившее ее к потреблению.
7. **Методика органолептической оценки пищи**

2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра готового блюда. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
2.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
2.4. Оценка качества готовых блюд производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям – «допускается», «не допускается» (брак).
2.5. Оценки качества готовых блюд заносятся в бракеражный журнал установленной формы (Приложение 2), оформляются подписями, лиц, осуществивших проверку.
2.6. Выдача готовых блюд проводится только после записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.
2.7. Оценка неудовлетворительности, данная членом бракеражной комиссии, осуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, который доводится до директора школы.

Приложение № 2
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда,	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

кулинарного изделия

Приложение № 3

К СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	Ф. И. О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен / отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.							
2.							