

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ СОШ № 12

Е.В. Исраилова
30 августа 2023 года

Положение о бракеражной комиссии МАОУ СОШ № 12

1. Общие положения.

1.1. Бракеражная комиссия является ежегодно выборным органом контроля организации питания в МАОУ СОШ № 12 (далее – школа).

1.2. Состав бракеражной комиссии назначается приказом руководителя в количестве не менее 3 человек.

В состав бракеражной комиссии школы могут входить:

- директор школы,
- медицинских работник,
- заведующий производством,
- представители от трудового коллектива.

1.3. Бракеражная комиссия действует на основании:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 21.12.2013 № 273-ФЗ.
- Федерального Закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- Приказа Министерства здравоохранения и социального развития РФ, Министерства образования и науки РФ от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».
- Устава и других нормативно-правовых актов.

1.4. Бракеражная комиссия создается с целью организации контроля за приготовлением пищи в школе. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале, ведение которого обязательно.

1.5. Бракеражная комиссия обязательно проходит соответствующий инструктаж перед началом нового учебного года.

2. Задачи и содержание работы бракеражной комиссии.

2.1. Главными задачами бракеражной комиссии являются:

- охрана здоровья детей, создание здоровых и безопасных условий для учащихся;

- внедрение и соблюдение санитарно-эпидемиологических правил и нормативов в работу всего персонала школы, а также контроль за их исполнением;
- контроль за организацией приготовления питания в школе;
- контроль за содержанием пищеблока, оборудованием и за условиями хранения пищевых продуктов.

2.2. Бракеражная комиссия осуществляет следующие функции:

- осуществляет контроль за организацией приготовления питания в школе (соблюдение требований к оборудованию пищеблока, инвентаря, посуде; условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий; к составлению ежедневного меню для организации питания детей в школе; к режиму питания);
- информирует руководителя о возникновении аварийных ситуаций в столовой и пищеблоке школы;
- контролирует поступление продуктов в школу ответственным лицом и регистрацию в Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- ведение Журнала бракеража готовой пищевой продукции (согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам);
- проведение инструктажа по соблюдению требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- осуществляет контроль за выдачей готовой пищи и отбором суточных проб;
- оформляет акт возврата недоброкачественных продуктов питания и т.д.

3. Права и ответственность бракеражной комиссии.

3.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- контролировать поступление продуктов в школу;
- регистрировать поступающие продукты в соответствующем Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции, поступающих на пищеблок школы;
- составлять акт и другую документацию на недоброкачественную продукцию с целью возврата поставщиками;
- контролировать организацию приготовления питания, в т.ч. выполнения требований условий хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий, выдачу готовой продукции (пищи), предварительно проведя приемочный контроль на качество и соответствие технологии приготовления согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- контролировать составление ежедневного меню, отвечающего всем требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- контролировать объемы порций приготавливаемых блюд;
- регистрировать результаты контроля в специальном Журнале бракеража готовой пищевой продукции;
- контролировать отбор суточной пробы в необходимом объеме и ее хранение (в т.ч. маркировку);
- контролировать выполнение Договоров с поставщиками продуктов питания, выполнения сроков поставки;
- информировать руководителя школы о возникновении в пищеблоке, складском помещении аварийных ситуаций;
- контролировать работу пищеблока и организацию питания во время карантина, подъема инфекционных заболеваний и др.;
- доводить до сведения руководителя школы о замечаниях по контролю за приготовлением пищи.

3.2. Бракерая комиссия ответственна за:

- соблюдение и выполнение требований по условиям хранения, приготовления и реализации пищевой продукции в школы согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- ведение Журнала бракеража готовой пищевой продукции и Журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, согласно СанПиН;
- выполнение требований по отбору и хранению суточной пробы в школе на пищеблоке, СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- выполнение требований по составлению ежегодного меню-требования на основе двухнедельного меню согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

4. Организация деятельности бракерая комиссии.

4.1. Состав бракерая комиссии утверждается приказом руководителя школы.

4.2. Бракерая комиссия работает на основе требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в части контроля за организацией питания детей в школе, приказа руководителя школы по организации питания детей и данного Положения.

4.3. Ответственное лицо бракерая комиссии систематически ведет контроль за приемом пищевой продукции в школы и ее регистрации в Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок школы.

4.4. Бракерая комиссия проводит органолептическую оценку пищи (внешний вид, запах, вкус, аромат, консистенция блюда) на основе соответствующей методики.

В случае обнаружения недоброкачественных продуктов питания, бракеражная комиссия оформляет акт о недоброкачественной продукции с указанием оснований.

4.5. Бракеражная комиссия ежедневно контролирует соблюдение технологии приготовления пищи, делая соответствующие записи в Журнале бракеража готовой пищевой продукции школы.

В Журнале обязательно фиксируется: дата и час изготовления блюда, время снятия бракеража, наименование блюда (по меню), результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда, результат взвешивания порционных блюд, подписи членов бракеражной комиссии и, если имеются, факты запрещения к реализации готовой продукции.

Контроль за приготовлением и выдачи пищи в школе:

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией (одним из его членов). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. Определяется масса готового блюда путем его взвешивания на кухонных весах маркировкой «готовая продукция».

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда).

Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда – в полном объеме;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100г.;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты – оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную и прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 ..- + 6 С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

4.6. Бракеражная комиссия при контроле за организацией питания в школе должны учитывать рекомендуемые суточные наборы продуктов для организации питания детей в школе (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

4.7. Бракеражная комиссия контролирует проведение в школе мероприятий, исключающих проникновение насекомых и грызунов (мероприятия по дезинсекции и дератизации в соответствии с требованиями к проведению дезинфекционных и дератизационных мероприятий).

4.8. Бракеражная комиссия выполняет требования, предписания, замечания, предложения, вынесенные контролирующими органами Роспотребнадзора, прокуратурой и др. в указанные сроки.

5. Документация.

5.1. Бракеражная комиссия ведет ежедневно:

- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, поступающей на пищеблок (утверждается руководителем, пронумеровывается, сшивается и скрепляется подписью руководителя и печатью, хранится в течение одного года).
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (утверждается руководителем, пронумеровывается, сшивается и скрепляется подписью руководителя и печатью, хранится в течение одного года).
- Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (утверждается руководителем, пронумеровывается, сшивается и скрепляется подписью руководителя и печатью, хранится в течение одного года).