

ПРИНЯТО
на Управляющем совете
МБОУ «ООШ№5»

Протокол № 2 от 19.02.2021
Председатель Ширшова

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «ООШ№5»
Ширшова З.Е. Ширшова
Приказ № 1 от 20.02.2021



ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении», Основная общеобразовательная школа №5»

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения (далее по тексту – Образовательная организация) создается и действует в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Образовательной организации в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32.

2. Порядок создания и состав бракеражной комиссии

2.1. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора Образовательной организации.

2.2. Бракеражная комиссия состоит не менее, чем из 3 членов. В состав комиссии входят:
Председатель комиссии:

директор Образовательной организации, либо заместитель директора, либо лицо, исполняющее обязанности директора.

Члены комиссии:

диспетчер (по питанию) /калькулятор;

повар детского питания.

3. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражная комиссия Образовательной организации:

- присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- подтверждает разрешение к реализации готового блюда, кулинарного изделия;
- указывает (при наличии) факты запрещения к реализации готовой продукции.

4. Оценка качества блюд

4.1. Все блюда и кулинарные изделия, приготовляемые на пищеблоке Образовательной организации, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Пробу снимают непосредственно из емкости, в которой пища была приготовлена.

4.2. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню. Для определения правильности веса приготовленных изделий одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие штучные изделия.

4.3. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: запаху, внешнему виду, цвету, консистенции.

4.4. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Приложение № 4), а результаты проверки качества привозимых продуктов питания заносятся в журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Приложение № 5.)

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

5. Ответственность бракеражной комиссии

5.1. Бракеражная комиссия несет дисциплинарную ответственность за невыполнение или ненадлежащее выполнение закрепленных функций.

5.2. За качество готовых блюд, кулинарных изделий персональную ответственность несут повара детского питания Образовательной организации, как непосредственно участвующие в приготовлении блюд, кулинарных изделий.

5.3. Администрация Образовательной организации обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устраниению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

6. Делопроизводство бракеражной комиссии

6.1. Делопроизводство бракеражной комиссии ведется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение № 4, Приложение № 5.)

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента издания приказа директора Образовательной организации и действует до принятия нового.

7.2. Изменения и дополнения к положению оформляются в виде приложений, принятых на Управляющем совете Образовательной организации, и вводятся в действие на основании приказа руководителя Образовательной организации.

Приложение N 4
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Рекомендуемый образец

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия брекеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептич еской оценки качества готовых блюд	Решение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подпись членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание <*>

Примечание:

Приложение N 5
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Рекомендуемый образец

Журнал бракеража скропортящея пищевой продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции	Факт, подтверждающий введение в обращение пищевого продукта	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Условия хранения, я, конечно, срок реализации	Результаты органолептической оценки, поступившей от лица	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание
---	---	--	---	--	-----------------------------------	-----------------------------	------------