

ПРИНЯТО:
Педагогическим советом
ГБОУ школа №109
Протокол №1 от 28.08.2020

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ школы № 109
Н.И. Исаева
«*ad*» *Исаева* 2020г.
Приказ № 165-Д от 28.08.2020г.

ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1. Положение о бракеражной комиссии в ГБОУ школа № 109 Приморского района Санкт-Петербурга, в дальнейшем «Положение», разработано в соответствии с Федеральным Законом №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года, Постановлением от 23 июля 2008 г. N 45 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Об организации питания обучающихся рецептур, Уставом государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 109 Приморского района Санкт-Петербурга.

1.2. Настоящее Положение определяет структуру и порядок создания, функции, регламент работы и документацию бракеражной комиссии.

1.3. Бракеражная комиссия, является общественным органом, который создан с целью осуществления контроля организации питания обучающихся, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе № 109.

1.4. В своей деятельности бракеражная комиссия руководствуется СанПинами, сборниками рецептур, технологическими картами.

2. Порядок создания и структура бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы.

2.2. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом директора школы сроком на 3 года. В случае увольнения сотрудников производится ввод новых членов бракеражной комиссии, утверждаемых Педагогическим советом школы.

2.3. Председателем бракеражной комиссии является представитель администрации.

2.4. В состав бракеражной комиссии входят:

- заведующий производством (столовой);
- медицинская сестра;
- педагогический работник, ответственный за организацию питания обучающихся в школе.

3. Функции бракеражной комиссии

3.1. На бракеражную комиссию возложены функции, связанные непосредственно с приготовлением пищи:

- контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверка складских и других помещений на пригодность для хранения продуктов питания, а также условий хранения продуктов;
- контроль организации работы на пищеблоке;
- контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществление контроля сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- контроль за правильностью составления меню;
- присутствие при закладке основных продуктов, проверка выхода блюд;

- осуществление контроля соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
- проведение органолептической оценки готовой пищи;
- проверка наличия суточной пробы;
- проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству учащихся.

4. Регламент работы бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия осуществляет ежедневный контроль:

- за правильностью составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд;
- за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи;
- за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока, соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

4.2. Бракеражная комиссия еженедельно осуществляет:

- контроль за соответствием объемов приготовленного питания объему разовых порций;
- проверку соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- присутствие при закладке основных продуктов, производит проверку выхода блюд;
- проверку наличия суточной пробы;
- контроль за качеством приготовления пищи;
- контроль организации работы на пищеблоке.

4.3. Бракеражная комиссия ежемесячно осуществляет:

- контроль сроков реализации продуктов;
- проверку складских и других помещений на пригодность для хранения продуктов питания;

- контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.

4.4. Бракеражная комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой пищеблока на совещаниях при директоре.

5. Документация бракеражной комиссии

5.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции»

5.2. В бракеражном журнале указывается дата и час приготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

5.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью учреждения.

5.4. Хранится бракеражный журнал у заведующего пищеблоком.