

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 52»
ЛЕНИНСКОГО РАЙОНА Г. САРАТОВА**

ПРИНЯТО
На заседании
педагогического совета
Протокол № 1
от «30» августа 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ «СОШ № 52»
Г.С.Баграмян
Приказ № 375
от «31» августа 2017 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
муниципального общеобразовательного
учреждения «Средняя общеобразовательная
школа № 52» Ленинского района города Саратова**

СОГЛАСОВАНО
Председатель Управляющего Совета
МОУ «СОШ № 52»
_____ Синаров С.В.

СОГЛАСОВАНО
Председатель профсоюзного комитета
МОУ «СОШ № 52»
_____ Матросова Л.С.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ, СанПиН 2.4.5.2409-08 (п. 14.5,14.6), постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 20.07.2006 № 18 «Об организации питания детей в общеобразовательных учреждениях», Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г. №54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях» другими действующими нормативными документами, Уставом школы.

1.2. Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе.

1.3. Бракеражная комиссия создается приказом по образовательному учреждению на начало учебного года на начало учебного года.

2. Организация работы бракеражной комиссии

2.1. В соответствии с санитарными правилами и нормами выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится).

В целях повышения качества организации питания в состав бракеражной комиссии МОУ «СОШ № 52» включены представитель родительской общественности и представитель профсоюзной организации школы, имеющие соответствующие документы, допускающие их присутствие на пищеблоке.

Бракеражная комиссия контролирует соблюдение санитарных норм и правил, сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов; контролирует качество приготовления блюд, соответствие утвержденному 12-ти дневному меню; принимает участие в подготовке графика группового посещения учащимися столовой под руководством классного руководителя. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

3. Порядок работы бракеражной комиссии.

3.1. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы до начала раздачи готовой пищи;

3.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

3.3. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

3.4. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

3.5. Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида.

3.6. Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" в соответствии с рекомендуемой санитарными нормами и правилами формой и оформляется подписями членов комиссии или медицинской сестрой.

3.7. В случае нарушения соблюдения санитарных норм и правил составляются соответствующие акты.

3.8. Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований, по результатам проверок обращаться к руководителю учреждения принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.