

**«Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
города Ульяновска «Средняя школа № 28»»**

Рассмотрено и принято
на заседании
Педагогического совета
Средней школы № 28,
протокол № 1 от 29.08.2017 г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом от 29.08.2017 г. №281
Директор Средней школы № 28



А.А. Фаизов

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

**В муниципальном бюджетном общеобразовательном
учреждении города Ульяновска «Средняя школа № 28»»**

город Ульяновск
2017 год

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

– Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ (Ст. 37 Организация питания обучающихся);

– Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений;

Федеральный закон РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования.

СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.

СанПиН 2.4.1.3049-13 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций.

СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

СанПиН 2.3.2.1940-05 Организация детского питания.

– Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2 января 2000 г. № 29.

1.2. Бракеражная комиссия (далее – Комиссия) создается в целях усиления контроля за качеством питания учащихся и работников Школы, оформляется приказом директора Школы на начало учебного года.

1.3. Основными задачами деятельности бракеражной Комиссии является:

– расширение ассортимента блюд, организация полноценного питания учащихся и работников Школы;

– осуществление контроля за качеством доставляемых продуктов питания;

– осуществление контроля за соблюдением санитарно – гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи;

1.4. Изменения и дополнения в Положение вносятся Общим собранием трудового коллектива Школы, рассматриваются и утверждаются приказом директора Школы.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная Комиссия назначается приказом директора организации, осуществляющей образовательную деятельность до первого сентября текущего года.

2.2. В состав бракеражной Комиссии входят представители администрации, медицинский работник, заведующий производством.

В состав комиссии входят:

- директор школы;
- зав производством;
- медсестра школы;
- следит ежедневно за правильностью составления меню-раскладок;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляет: контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;

3. Функции бракеражной комиссии.

3.1. Комиссия проверяет качество готовых блюд, а медицинская сестра ежедневно отмечает в бракеражном журнале готовой продукции.

3.2. Комиссия периодически, но не реже одного раза в месяц, осуществляет контроль над закладкой основных продуктов и выхода готовых блюд. Результаты проверки отмечают в журнале контроля над закладкой основных продуктов.

3.3. Комиссия составляет акты на списание продуктов.

3.4. При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов.

3.5. Комиссия осуществляет контроль над процессом приема пищи детьми:

3.6. Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в школе.

3.7. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педсоветах, заседаниях родительского комитета.

4. Ответственность

4.1. Члены комиссии несут ответственность за достоверность излагаемых фактов

в бракеражном журнале готовой продукции, в журнале контроля над закладкой основных продуктов, в актах на списание невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей.

4.2. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел директору школы, на административное совещание, заседания Педагогического совета, Родительского комитета.

5. Оценка организации питания

5.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по 4-х бальной системе:

- «отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;
- «хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

- «удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;

- «неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. «К раздаче не допускается, требуется замена блюда».

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

5.2. Замечания и нарушения, установленные Комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

5.3. Администрация обязана содействовать в деятельности Комиссии и принимать меры к устранению.

6. Делопроизводство

6.1. В бракеражном журнале готовой продукции отмечается:

1) число, месяц, год проверки;

2) наименование меню, время проверки и качество выдаваемого блюда, а также время выдачи;

6.2. При контроле выдачи пищи необходимо взвесить выдаваемую порцию.



Дополнение
в положение о бракеражной комиссии утвержденного
приказом школы от 29.08.2017 г. № 281

В целях повышения качества горячего питания школьников в части установки критериев оценки качества готовых блюд в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении города Ульяновска «Средняя школа №28», в соответствии с ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания», внести дополнение в положение о бракеражной комиссии, а именно:

- Оценка 5 баллов соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов.
- Оценка 4 балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с незначительными или легкоустраняемыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюда (изделия) и т.д.
- Оценка 3 балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с более значительными недостатками, но пригодным для реализации без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая текстура (консистенция) мяса и т. д. Если вкусу и запаху; блюда (изделия) присваивают оценку 3 балла, то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.
- Оценка 2 балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) со значительными дефектами: наличием посторонних привкусов или запахов; пересоленное изделие, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму и т.д.