
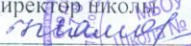


Согласовано
председатель Совета
Школы
 Н.В.Сажнова

Принято
в качестве локального акта
на заседании педагогического
совета
Протокол №76 от 11.01.2021г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ
 № 178
Н.П. Самаркина
Приказ № 4 от 11.01.2021г.



Согласовано
с учетом мнения Совета родителей
с учетом мнения Совета обучающихся
11.01.2021г.

Положение о бракеражной комиссии общеобразовательной организации МБОУ Школы № 178 г.о. Самара

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся разработано на основании Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации»; на основании Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18.05.2020 г.; на основании методических рекомендаций МР 2.4.0179 – 20 «Организация питания обучающихся общеобразовательных организациях» и МР 2.4.0180 – 20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»; на основании Устава организации, осуществляющей образовательную деятельность.

1.2. Настоящее Положение определяет цели, задачи и функции бракеражной комиссии, регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.3. Бракеражная комиссия (далее – комиссия) — комиссия общественного контроля образовательной организации, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

1.4. Бракеражная комиссия организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию директору организации, осуществляющей образовательную деятельность.

1.5. Бракеражная комиссия вносит администрации школы предложения по улучшению обслуживания обучающихся, оказывает содействие в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

1.6. Бракеражная комиссия создается на текущий учебный год приказом директора школы в составе:

- директор школы;
- медицинский работник;
- заведующий производством (шеф-повар);
- лицо, ответственное за организацию питания;
- представитель органа государственного-общественного управления, родительской общественности;
- председатель профсоюзного комитета.

2. Функции бракеражной комиссии

2.1. К основным функциям бракеражной комиссии в образовательной организации относят:

- ежедневное отслеживание за правильностью составления меню-раскладок;
- наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

- осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
 - проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.
- 2.2. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
- 2.3. Комиссия вносит предложения по улучшению питания обучающихся в образовательной организации.

3. Оценка организации питания в школе

- 3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеража готовых блюд, предварительно ознакомившись с меню. Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно не менее трех ее членов.
- 3.2. Бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- 3.3. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.
- 3.4. Оценка «Пища к реализации допускается» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к реализации допускается» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.
- 3.5. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии.
- 3.8. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания обучающихся, заносятся в бракеражный журнал.
- 3.9. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел директору общеобразовательной организации на административное совещание, заседания Педагогического совета, родительского комитета.
- 3.10. Администрация школы обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры по устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

4. Права и ответственность бракеражной комиссии

- 4.1. Бракеражная комиссия имеет право:
- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в школе;
 - контролировать выполнение принятых решений;
 - давать рекомендации, направленные на улучшение питания в школе.
- 4.2. Бракеражная комиссия несет ответственность:
- за выполнение закрепленных за ней полномочий;
 - за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ;
 - за достоверность излагаемых фактов в бракеражном журнале готовой продукции.

5. Делопроизводство

- 5.1. Заведующий производством (повар-бригадир) ведет акты на списание невостребованных порций и бракеражные журналы:
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
 - Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов.

- 5.2. Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью организации.
- 5.3. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и разрешение к реализации блюда.
- 5.4. За качество пищи несут ответственность: директор КШП, заведующий производством (повара-бригадира) и повара, изготавливающие продукцию.
- 5.6. Журнал бракеража готовой продукции хранится у заведующего производством (повара-бригадира).
- 5.7. Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов хранится у заведующего производством (повара-бригадира) и заполняется по мере поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов.

6. Заключительные положения

- 6.1. Данное Положение принимается на неопределенный срок.
- 6.2. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.