


СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДЕНО

Совет Учреждения
Протокол № 1
« 11 » января 2021 года

Приказом директора БОУ г. Омска
«Средняя общеобразовательная школа № 17»
от « 11 » января 2021 года № 14\1
Директор БОУ г. Омска «Средняя
общеобразовательная школа № 17»
 О.В. Калугина

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии дошкольных групп бюджетного общеобразовательного учреждения города Омска «Средняя общеобразовательная школа № 17»

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано для дошкольных групп БОУ г. Омска «Средняя общеобразовательная школа № 17» (далее Учреждение) на основании: «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (СП 2.4.3648-20), «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), Устава Учреждения.
- 1.2. Бракеражная комиссия — комиссия общественного контроля организации и качества питания, создается и действует в целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении.
- 1.3. Бракеражная комиссия является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи работникам Учреждения в осуществлении административно-общественного контроля организации и качества питания в Учреждении.
- 1.4. Настоящее Положение принимается на общем собрании работников Учреждения и вводится в действие на неопределенный срок на основании приказа директора Учреждения. Данное Положение действует до принятия

1.5. Изменения и дополнения к Положению оформляются в виде приложений, принятых на общем собрании работников Учреждения, и вводятся в действие на основании приказа директора.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Вся пищевая продукция, приготовленная на пищеблоке Учреждения, подлежат обязательному бракеражу по мере готовности. Бракераж готовой пищевой продукции производит бракеражная комиссия.

2.2. Бракеражная комиссия создается общим собранием работников учреждения. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом директора Учреждения.

2.3. Бракеражная комиссия состоит из нескольких членов. В состав комиссии могут входить:

- директор Учреждения или заместитель директора (председатель комиссии);
- медицинская сестра;
- члены профсоюзного комитета Учреждения;
- представитель родительской общественности Учреждения.

2.4. В необходимых случаях в состав комиссии могут быть включены другие работники Учреждения, приглашенные специалисты.

2.5. Деятельность комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается директором Учреждения.

3. Задачи, содержание и формы работы комиссии.

3.1. Основными задачами деятельности комиссии являются:

- оценка органолептических свойств приготовленной пищи;
- предотвращение пищевых отравлений;
- контроль за технологией приготовления пищи;
- контроль организации сбалансированного безопасного питания.

- 3.2. Выдача готовой пищи производится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче бракеражной комиссией.
- 3.3. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием, в котором должны быть обозначены: дата, количество детей, сотрудников, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов. Меню-требование должно быть утверждено директором Учреждения.
- 3.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой пищевой продукции». Журнал хранится у медицинской сестры, может вестись в электронном виде, распечатываться, подшиваться в папку, по окончании каждого месяца листы пронумеровываются и скрепляются печатью.
- 3.5. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, консистенция, готовность и доброкачественность).
- 3.6. В случае выявления блюд, имеющих следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, недопеченные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия, такие блюда не допускаются к раздаче, и комиссия ставит свои подписи напротив наименования блюда «К раздаче не допускается».
- 3.7. Комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда.
- 3.8. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении пищевой продукции, привлекаются к дисциплинарной, материальной ответственности, либо освобождаются от занимаемой должности.

4. Права и обязанности бракеражной комиссии

4.1 Бракеражная комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания

воспитанников, контролировать выполнение принятых решений;

- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в Учреждении;
- ходатайствовать перед администрацией Учреждения о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в Учреждении;
- приостанавливать выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению причин замечаний.

4.2. Обязанности Бракеражной комиссия Учреждения:

- осуществлять контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверять на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следить за правильностью составления меню;
- контролировать организацию работы на пищеблоке;
- осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверять соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;
- проводить органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определять ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.; в соответствии с методикой проведения, с занесением результатов органолептической оценки в «Журнал бракеража готовой пищевой продукции» и заверять оценку личными подписями членов комиссии;
- проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4.3. При проведении бракеража комиссия руководствуется требованиями к технологии и качеству приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии

с «Технологическими картами».

5. Заключительные положения

- 5.1. Все члены бракеражной комиссии несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение должностных обязанностей.
- 5.2. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.
- 5.3. Администрация Учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.