**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«СРЕДНЯЯ ШКОЛА №82 ИМЕНИ ГЕРОЯ РАССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ А.В. КАТЕРИНИЧЕВА ДЗЕРЖИНСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»**

|  |  |
| --- | --- |
| Принято с учетом мнения  профсоюзного комитета школы  протокол № 75  от «25» августа 2023г.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.А. Репникова | УТВЕРЖДЕНО  Приказ директора школы  от «01» сентября 2023г. № 136  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.Н. Чирскова |
| СОГЛАСОВАНО  на совете МОУ СШ №82  протокол № 1 от «31» августа 2023г.  Председатель совета \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.М. Лешева |  |

**Положение**

**01.09.2023г. № 01-28-21**

**о бракеражной комиссии**

**I. Общие положения.**

1.1. Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется:

- Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

~~-~~Санитарно~~-~~эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

-Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.017920.

**II. Основные задачи**

Основными задачами являются:

2.1. Предотвращение пищевых отравлений.

2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пиши.

2.4. Обеспечение санитарии и гигиены на территории столовой — доготовочной (далее — столовой).

2.5. Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.

2.6. Оценка качества приготовляемых блюд и температуры горячих блюд при раздаче.

**III. Содержание и формы работы.**

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы до начала раздачи готовой пиши.

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

3.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца (Приложение 1).

3.4. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, время снятия бракеража, наименование готового блюда, результаты органолептической оценки качества готовых блюд, разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия, результаты взвешивания порционных блюд, подписи членов бракеражной комиссии. Отметка дается на каждое блюдо отдельно («удовлетворительно» или «неудовлетворительно»).

3.5. Оценка «неудовлетворительно» дается в том случае, если в ходе приготовления пищи были допущены значительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено, недоварено и т. д.). Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки.

3.6. Бракеражная комиссия проверяет наличие конрольных блюд и суточных проб.

**IV. Управление и структура.**

4.1. Бракеражную комиссию возглавляет заместитель директора.

4.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- медицинский работник;

- зав. производством;

- заместитель директора.

4.3. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы в начале учебного года.

4.4. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

4.5. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

4.6. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

**V. Ответственность.**

5.1. За качество пищи несут ответственность:

заместитель директора, ответственный за организацию питания, заведующий производством и повара, изготавливающие продукцию.

5.2. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков или возвращается по акту.

Разработала

ответственный по питанию

С.С. Черняева

**Приложение 1**

**Журнал бракеража готовой пищевой продукции**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и час приготовления блюда | Время снятия бракеража | Наименование готового блюда | Результаты органолептической оценки качества готовых блюд | Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия | Подписи членов бракеражной комиссии | Результаты взвешивания порционных блюд | Примечание |
|  |  |  |  |  |  |  |  |