УТВЕРЖДАЮ

 Директор

МБОУ СОШ с. Акшуат

МО «Барышский район»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.А.Лапшова

 Приказ № 137 от 28.08.2020 года

**Положение о работе бракеражной комиссии муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа с. Акшуат» муниципального образования «Барышский район» Ульяновской области**

РАССМОТРЕНО и ПРИНЯТО

на заседании педагогического совета

Протокол № 1 от 28.08.2020 года

1. Общее положение
2. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.
3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуются СанПиНом 2.4.5.2409­08, СанПиН -2.4.1.2660-10, Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4 3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) "(Зарегистрирован 03.07.2020 № 58824) , ч .2 ст 25.2 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов», 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», сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением.

1. Основные задачи
2. Предотвращение пищевых отравлений.
3. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
4. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
5. Организация полноценного питания.
6. Содержание и формы работы
7. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.
8. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.
9. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
10. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
11. Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. 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. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.
12. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии.
13. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

 **IV. Управление и структура**

4.1. В состав бракеражной комиссии входит не менее 5 человек: председателем комиссии является заместитель директора по ВР, членами – классные руководители и завхоз.

4.2. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (приложение).

 **V. Документация бракеражной комиссии**

5.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

5.2. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

5.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью учреждения.

5.4. Хранится бракеражный журнал у завхоза.