



ГОРОДСКОЙ ОКРУГ УРАЙ
Ханты-Мансийский автономный округ – Югра
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 4

П Р И К А З

31.08.2023

№ 400

Об утверждении Положения
о бракеражной комиссии

Руководствуясь статьей 11 Федерального закона от 30.03.1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», во исполнение санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий», протокола Управляющего совета школы № 6 от 30.08.2023 и в целях усиления контроля за проведением профилактики и снижения уровня инфекционной заболеваемости в муниципальных образовательных учреждениях, в целях организации полноценного качественного питания

П Р И К А З Ы В А Ю :

1. Утвердить Положение о бракеражной комиссии в новой редакции (Приложение 1).
2. Считать утратившим силу Положение о бракеражной комиссии, утвержденное приказом директора № 383 от 31.08.2022 года.
3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

И.о. директора школы

С.В. Ершова

Подготовил: Нагорная Л.А.
Исполнил: Нагорная Л.А.
Раздать: дело, Чернышова А.Г., Нагорная Л.А.

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии

I. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано на основании Постановления Главного государственного санитарного врача РФ № 18 от 13.07.2021 «О введении в действие санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий».

1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой кулинарной продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд обучающимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно – пищевую лабораторию.

II. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора образовательного учреждения.

2.2. В состав комиссии включаются:

Председатель комиссии – представитель образовательного учреждения;

Члены комиссии – медицинские работники;

- заведующая производством организации обеспечивающей питание в школе;
- представители образовательного учреждения.

III. Содержание и формы работы бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

3.2. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

3.3. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню: в нем должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порций. Меню должно быть утверждено директором образовательного учреждения, подписано управляющим и заведующим производством организации, обеспечивающей питание в образовательном учреждении.

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

3.5. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции.

IV. Бракераж пищи

4.1. 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.

4.2. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производят члены бракеражной комиссии.

4.3. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала её реализации. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.

4.4. За качество пищи несут санитарную ответственность фельдшер, заведующий производством организации, обеспечивающей питание в образовательном учреждении.

4.5. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции.

V. Осуществление контроля за работой бракеражной комиссии

5.1. Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет директор школы.

5.2. В случае невозможности решения спорных вопросов между членами комиссии, работниками столовой и другими лицами, директор школы приказом временно создаёт комиссию для решения спорных вопросов.

VI. Требования к оформлению документации

6.1. Результаты текущих проверок бракеражной комиссии отражаются в журналах: бракеража готовой пищевой продукции, скоропортящейся пищевой продукции

6.2. Информация о выявленных членами бракеражной комиссии нарушениях фиксируется в актах проверок.

VII. Заключительные положения

7.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

7.2. Администрация образовательного учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

Мнение Управляющего совета школы
учтено: протокол № 6 от 30.08.2023 года.