Утверждено приказом директора школы

 №38 от 31.08.2022

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о бракеражной комиссии в школе**

**I. Общее положение**

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуются СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением, Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007г. №54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях».

**II. Основные задачи**

2.1. Предотвращение пищевых отравлений.

2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.5. Организация полноценного питания.

**III. Содержание и формы работы**

3.1. Бракеражный контроль   проводится органолептическим методом.

3.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

3.3. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

 3.4.Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Отбор суточной пробы осуществляет повар в соответствии с рекомендациями приложения санитарных норм.

3.5. 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.

 3.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями  членов комиссии или медицинским работником.

3.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие   суточных проб.

3.8. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

**IV.Управление и структура**

 4.2. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации образовательного учреждения.

4.3. 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, прошити скреплен   печатью учреждения.

5.4. Хранится бракеражный журнал у старшего повара.