

Принято:

Решением общего собрания
работников ГБОУ школы №565
Кировского района
Санкт-Петербурга
Протокол №005 от 30 августа 2023г.

Утверждено:

Приказом директора
ГБОУ школы №565
Кировского района Санкт-Петербурга
№628 от 30 августа 2023г.
Директор _____ Чалапко Е.В.

Согласовано:

с советом родителей ГБОУ школы №565
Кировского района Санкт-Петербурга

председатель Мучанко А.В.
30 августа 2023г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии в государственном бюджетном учреждении школе №565 Кировского района Санкт-Петербурга

I. Общее положение

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии в государственном бюджетном учреждении школе №565 Кировского района Санкт-Петербурга (далее – 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 руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, утвержденные постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года N 32 Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм 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. 3 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях», и другими нормативными актами.

II. Управление и структура бракеражной комиссии

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА № 565 КИРОВСКОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**, Чалапко Евгения Валерьевна, директор

08.09.23 13:21 (MSK)

Сертификат 2A0F81E32496E605A4B2E0D394FCDB07

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора образовательного учреждения на учебный год.

2.2. В состав бракеражной комиссии входит четверо человек: медицинский работник, старший повар пищеблока, представители администрации и педагогического коллектива образовательного учреждения.

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

III. Основные задачи бракеражной комиссии

3.1. Предотвращение пищевых отравлений.

3.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

3.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

3.5. Организация полноценного питания.

IV. Содержание и формы работы бракеражной комиссии

4.1. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.

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

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

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

4.5. Оценка «к реализации разрешается» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям .

Оценка «к реализации не допущено» 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.

4.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии.

4.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

V. Обязанности бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия обязана:

- проводить бракераж готовой продукции;
- осуществлять контроль за работой столовой;
- проверять санитарное состояние пищеблока;
- контролировать наличие маркировки на посуде;
- контролировать выход готовой продукции;
- контролировать наличие суточных проб;

- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам ;
- проверять качество поступающей продукции;
- контролировать разнообразие блюд и соблюдение циклического меню;
- проверять соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации;
- следить за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока.

VI. 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 на пищеблоке.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА № 565 КИРОВСКОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**, Чалапко Евгения Валерьевна, директор

08.09.23 13:21 (MSK)

Сертификат 2A0F81E32496E605A4B2E0D394FCDB07