

ПРИНЯТО  
Педагогическим советом Лицея  
Протокол № 3 от 25.12.2020 г.

УТВЕРЖДЕНО  
Приказом директора  
МБУ «Лицей № 67»  
№ 3-од от 10.01.2021г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о бракеражной комиссии муниципального бюджетного**  
**общеобразовательного учреждения городского округа Тольятти**  
**«Лицей № 67»**

**1. Общие положения**

1.1. Положение о бракеражной комиссии муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения городского округа Тольятти «Лицей № 67» (далее - Положение) разработано в соответствии:

- с Конституцией Российской Федерации;
- федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 (СанПиН СП 2.4.3648-20);
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-0
- Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- Уставом и другими локальными актами Лицея.

1.2. Настоящее Положение является локальным нормативным актом муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения городского округа Тольятти «Лицей № 67» (далее – Лицей), регулирующим деятельность бракеражной комиссии (далее - Комиссия) по контролю за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи и выполнением санитарно- гигиенических требований.

1.3. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в МБУ «Лицей № 67».

**2. Управление и структура бракеражной комиссии**

2.2. Бракеражная комиссия создается приказом директора МБУ «Лицей № 67» на учебный год.

2.3. Количество членов Комиссии должно быть не менее 3 (трех).

2.4. Членами Комиссии могут быть:

- работник столовой;
- медицинский работник территориальной организации здравоохранения, закрепленной за общеобразовательным учреждением;
- представитель администрации МБУ «Лицей № 67» ответственный за организацию горячего питания;

- представитель родительской общественности.

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

2.6. Основными задачами работы Комиссии являются:

- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение пищевых отравлений, желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены на предприятии питания;
- расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания;
- обеспечение пищеблока качественными продуктами питания с соответствующими сертификатами качества.

2.7. Комиссия имеет право:

- проверять в любое время санитарное состояние пищеблока;
- присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;
- осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

2.8. Обязанности Комиссии:

- следить ежедневно за правильностью составления меню;
- проверять соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- присутствовать (периодически) при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводить органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определять ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

2.9. Администрация МБУ «Лицей № 67» обязана содействовать деятельности Комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных Комиссией.

2.10. Работу Комиссии контролирует директор МБУ «Лицей № 67».

2.11. Члены Комиссии работают на добровольной основе.

### **3. Содержание и формы работы Комиссии**

2.8.1. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

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

2.8.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой пищевой продукции» в соответствии с формой (Приложение № 1).

2.8.4. 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.

2.8.5. 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.

2.8.6. За качество пищи несут ответственность: заведующий производством и повара, изготавливающие продукцию

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

2.8.8. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.

2.8.9. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню - раскладке. Для определения правильности веса приготовленных изделий одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие штучные изделия - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

3.10. Замечания и нарушения, установленные Комиссией при приготовлении блюд, заносятся в этот же журнал, в графу для примечаний. Журнал должен быть пронумерован, прошнурован, скреплён печатью и хранится в столовой.

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. Заключительные положения**

2.10. Настоящее Положение утверждается директором лица в порядке, установленном действующим законодательством и Уставом лица.

2.11. Изменения и дополнения настоящего Положения с момента их утверждения являются неотъемлемой частью настоящего Положения.

## Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления 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