|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН**

**МБОУ «Гуладтынская СОШ» МО «ДАХАДАЕВСКИЙ РАЙОН»**

368570, Республика Дагестан, Дахадаевский район, с. Гуладты, . E-mail: osman1983m@yandex.ru

Утверждаю:

Принято директор школы

Педагогическим советом №\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_Османова П.И.

От\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ приказ №\_\_\_\_ от\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021г

**Положение**

о бракеражной комиссии в **муниципальном бюджетном образовательном учреждении «**Гуладтынская СОШ**»**

**1. Общие положения**

1.1. Бракеражная комиссия муниципального бюджетного образовательного учреждения (далее по тексту – Образовательная организация) создается и действует в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Образовательной организации в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32.

**2. Порядок создания и состав бракеражной комиссии**

2.1. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего Образовательной организации.

2.2. Бракеражная комиссия состоит не менее, чем из 3 членов. В состав комиссии входят:

Председатель комиссии:

заведующий Образовательной организации, либо заместитель заведующего, либо лицо, исполняющее обязанности заведующего.

Члены комиссии:

медицинская сестра;

повар детского питания.

**3. Полномочия комиссии**

3.1. Бракеражная комиссия Образовательной организации:

* присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
* проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
* проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
* проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
* подтверждает разрешение к реализации готового блюда, кулинарного изделия;
* указывает (при наличии) факты запрещения к реализации готовой продукции.

**4. Оценка качества блюд**

4.1. Все блюда и кулинарные изделия, приготовляемые на пищеблоке Образовательной организации, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Пробу снимают непосредственно из емкости, в которой пища была приготовлена.

4.2. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню. Для определения правильности веса приготовленных изделий одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие штучные изделия.

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

4.4. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Приложение № 4), а результаты проверки качества привозимых продуктов питания заносятся в журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Приложение № 5.)

4.5. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

**5. Ответственность бракеражной комиссии**

5.1. Бракеражная комиссия несет дисциплинарную ответственность за невыполнение или ненадлежащее выполнение закрепленных функций.

5.2. За качество готовых блюд, кулинарных изделий персональную ответственность несут повара детского питания Образовательной организации, как непосредственно участвующие в приготовлении блюд, кулинарных изделий.

5.3. Администрация Образовательной организации обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

**6. Делопроизводство бракеражной комиссии**

6.1. Делопроизводство бракеражной комиссии ведется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение № 4, Приложение № 5.)

**7. Заключительные положения**

7.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента издания приказа заведующего Образовательной организации и действует до принятия нового.

7.2. Изменения и дополнения к положению оформляются в виде приложений, принятых на Управляющем совете Образовательной организации, и вводятся в действие на основании приказа руководителя Образовательной организации.

Приложение N 4

к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

*Рекомендуемый образец*

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 [<\*>](#Par1255) |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Примечание:

<\*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Приложение N 5

к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

*Рекомендуемый образец*

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и час, поступления пищевой продукции | Наименование | Фасовка | дата выработки | изготовитель | поставщик | количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт) | номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы) | Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов | Условия хранения, конечный срок реализации | Дата и час фактической реализации | Подпись ответственного лица | Примечание |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |