

ПРИНЯТО:
на Педагогическом совете
Протокол № 1
от «30» 08 2024 г.



УТВЕРЖДЕНО:
Директор И.А. Горбунова
«2» сентября 2024 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии ГКОУ КК школы-интерната
ст-цы Староминской

1. Общие положения.

1.1. Положение разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 августа 2024 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3.2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 года «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022 года), а также Уставом ГКОУ КК школы-интерната ст-цы Староминской».

1.2. Бракеражная комиссия ГКОУ КК школы-интерната ст-цы Староминской создана в целях осуществления контроля качественного и систематического контроля за организацией питания обучающихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований на пищеблоке ГКОУ КК школы-интерната ст-цы Староминской

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СП 2.3.2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СП 3.1/2.4.3598-20, СП 2.2.3670-20 сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

2. Основные задачи.

Основными задачами являются:

- 2.1. Контроль за качеством доставляемых продуктов питания.
- 2.2. Контроль и качество приготовления блюд.
- 2.3. Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе-интернате.

3.Содержание и формы работы.

- 3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 3.2. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- 3.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца.
- 3.4. В бракеражном журнале указывается дата, наименование блюда и даётся оценка доброкачественной пищи. Оценка даётся на каждое блюдо отдельно.
- 3.5. Оценка «отлично» даётся в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи.
- 3.6. Оценка «хорошо» даётся в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.
- 3.7. Оценка «неудовлетворительно» даётся в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены значительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено, не доварено и т.д.).
- 3.8. Оценка «неудовлетворительно» даётся в том случае, если при приготовлении пищи грубо 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. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускают».
- 3.9. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.
- 3.10. Комиссия проверяет также:
 - 3.10.1. сопроводительную документацию на поставку продуктов питания сырья (с каждой поступающей партией), товарно-транспортные накладные, заполняя журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
 - 3.10.2. условия транспортировки каждой поступающей партии, составляя акты при выполнении нарушений;
 - 3.10.3. рацион питания, сверяя его с основным (организованным) 10-ти дневным меню и ежедневным меню::
 - 3.10.4. наличие технологической и нормативно-технической документации на пищеблоке;
 - 3.10.5. ежедневно сверяет закладку продуктов питания с меню;
 - 3.10.6. соответствие приготовления блюда технологической карте;
 - 3.10.7. помещения для хранения продуктов, холодильное оборудование (морозильные камеры), соблюдение условий и сроков реализации, ежедневно заполняя соответствующие журналы;
 - 3.10.8. осуществляет ежедневный визуальный контроль условий труда в производственной среде пищеблока.

4.Управление и структура.

4.1. Бракеражную комиссию возглавляет директор ГКОУ КК школы-интерната ст-цы Староминской

4.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- медицинская сестра
- дежурный педагогический работник (согласно графику работы)
- кладовщик
- представитель родительской общественности школы-интерната

5.Материальная база.

5.1. Столовая ГКОУ КК школы-интерната ст-цы Староминской содержится за счёт средств краевого бюджета Краснодарского края.

6.Заключительные положения.

6.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом школы-интерната, принимается на Педагогическом совете и утверждается приказом директора.

6.2. Данное Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке действующего законодательства РФ.

6.3. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.