

**Государственное казенное общеобразовательное учреждение
«Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат №26»**

Утверждаю
Директор ГКОУ
«Специальная
(коррекционная)
общеобразовательная
школа-интернат № 26»
Трөпотова И.В.
30.08.2023 год



Положение о бракеражной комиссии

1. Общие положения.

- 1.1. В целях осуществления контроля за организацией питания обучающихся, качества доставляемых продуктов питания на склад ГКОУ «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат №26» (далее – Учреждение) и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи создается бракеражная комиссия.
- 1.2. Бракеражная комиссия работает совместно с профсоюзным и родительским комитетом школы-интерната.
- 1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется следующими нормативными документами:
 - СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,
 - «Рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» МР 2.4.0179-20,
 - «Методическими рекомендациями к организации общественного питания населения» МР 2.3.6.0233-21,
 - сборниками рецептов,
 - технологическими картами,
 - локальными актами Учреждения

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состава.

- 2.1. Бракеражная комиссия создается и утверждается приказом директора Учреждения.
- 2.2. Бракеражная комиссия состоит из 7 человек. В состав комиссии входят: заместитель директора по ВР, шеф-повар, кладовщик, медицинская сестра, председатель ревизионной комиссии, завхоз.

3. Полномочия комиссии.

3.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за правильной организацией питания, качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи, а также за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении.

3.2. Основными задачами бракеражной комиссии являются:

- предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- контроль за соблюдением гигиены в помещениях пищеблока;
- контроль за обеспечением пищеблока качественными продуктами питания;
- контроль за организацией качественного питания.

3.3. Функции бракеражной комиссии.

Председатель комиссии:

- Осуществляет контроль за качеством готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- Осуществляет суточную пробу;
- запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д., в соответствии с правилами бракеража пищи;
- Контролирует отбор и хранение суточной пробы;
- Контролирует кратность питания;
- Осуществляет контроль за проведением лабораторных и инструментальных исследований для определения в пищевых продуктах пищевой ценности и подтверждения безопасности приготовления пищи, соответствующей их гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам.

Медицинская сестра:

- Осуществляет контроль за качеством готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д., в соответствии с правилами бракеража пищи;
- Отбирает и хранит суточную пробу;
- Следит за соблюдением правил личной гигиены работников пищеблока;

- Осуществляет контроль за соблюдением меню и рационов питания обучающимися за соответствием питания возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципа рационального и сбалансированного питания;
- Периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- Проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

Шеф-повар:

- Осуществляет контроль за качеством готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. в соответствии с правилами бракеража пищи;
- Ежедневно следит за правильностью составления меню;
- Контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, дезинфекционных мероприятий, наличие маркировки на оборудовании, посуде и хозяйственном инвентаре;
- Осуществляет контроль за витаминизацией третьих и сладких блюд;
- Определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
- Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей согласно меню-раскладке.

Кладовщик:

- Осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- Проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- Осуществляет контроль сроков реализации продуктов.

3.3. Бракерая комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поставляемой продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение примерного четырнадцатидневного меню.

- 3.4. Бракеражная комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой пищеблока на совещаниях при директоре или на заседаниях профкома.

4. Оценка организации питания.

- 4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале готовой продукции. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний, бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению выявленных замечаний.
- 4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.
- 4.3. Решения бракеражной комиссии обязательны к исполнению руководством Учреждения и работникам пищеблока.