



Отдел образования администрации Невского района Санкт-Петербурга

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 345
Невского района Санкт-Петербурга**

192174, Санкт-Петербург

Бульвар Красных Зорь, дом 6, корп.2, литер А

ИНН /КПП 7811022880/ 781101001 ОКПО 53250174, ОКОГУ 23280, ОГРН 1037825012202

т./факс: (812) 362-44-43

Email: school345@obr.gov.spb.ru

[http:// school345spb.ru](http://school345spb.ru)

УТВЕРЖДЕНО

Директор ГБОУ № 345

А.И. Лазарев _____

Приказ № 19 от «27» января 2022г

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии

**Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения
средней общеобразовательной школы № 345
Невского района Санкт-Петербурга**

ПРИНЯТО

Решением Управляющего совета школы

Протокол от «27» января 2022г. № 5

РАССМОТРЕНО

Советом обучающихся

Протокол от «27» января 2022г. № 5

Советом родителей

Протокол от «27» января 2022г. № 4

Введено в действие с 28.01.2022г.

Приказом от «27» января 2022г. № 19

Санкт-Петербург

2022г

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения
средней общеобразовательной школы № 345
Невского района Санкт-Петербурга

1. Общие положения

1. Бракеражная комиссия Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 345 Невского района Санкт-Петербурга (далее по тексту – ГБОУ школа № 345), в дальнейшем - «Бракеражная комиссия», создана с целью осуществления контроля организации питания учащихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно- гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ГБОУ школе № 345.

2. В своей деятельности Бракеражная комиссия руководствуется законодательством Российской Федерации, в том числе:

– Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273 -ФЗ (Статья 37);

– Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

– Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

– Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 № 36 «О введении в действие санитарных правил СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

– Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 24.12.2020 № 44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»;

– Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.12.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

– иными нормативно-правовым актами федерального, регионального и местного уровней власти Российской Федерации, в части организации и предоставления питания в образовательных организациях и соблюдения гигиены детей и подростков;

, а также:

– Уставом ГБОУ школы № 345;

– Положением ГБОУ школы № 345 об организации питания.

2. Основные задачи

2.1. Предотвращение пищевых отравлений.

2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.5. Расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания.

3. Содержание и формы работы

- 3.1. Бракеражная комиссия в полном составе работает по утвержденному графику, в другое время бракераж готовой продукции проводится медицинской сестрой учреждения.
- 3.2. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.
- 3.3. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.
- 3.4. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 3.5. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- 3.6. 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.
- 3.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии или медицинской сестрой.
- 3.8. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

4. Управление и структура

- 4.2. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель образовательного учреждения.
- 4.3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

5. 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, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракеражный журнал у кладовщицы столовой.