



Принято
Педагогическим советом
Протокол № 1 от «29» 08. 2023г.



Утверждаю:
Директор МБОУ «Гимназия №20 «Гармония»»
Московского района г.Казани
_____/М.А.Николаев/
Введено в действие приказом
№ 379 от «01» 09. 2023 г.

Положение об утверждении формы ведения бракеражного журнала в школьной столовой

1. Общие положения

- 1.1. Настоящий локальный акт (далее — Акт) определяет форму ведения и правила заполнения бракеражного журнала в школьной столовой МБОУ «Гимназия №20 „Гармония“» Московского района города Казани (далее — Учреждение).
- 1.2. Этот документ разработан в целях систематизации контроля качества приготовления пищи и соблюдения норм питания учащихся.
- 1.3. Порядок ведения бракеражного журнала установлен настоящим актом и осуществляется в строгом соответствии с действующими санитарно-гигиеническими нормами и внутренним распорядком Учреждения.
- 1.4. Локальный акт принят на основании Федерального закона «Об образовании в РФ» №273-ФЗ от 29 декабря 2012 года, СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 2.4.648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», технологических карт и сборников рецептов, Устава образовательной организации

2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав

- 2.1. Создание: Бракеражная комиссия создаётся приказом руководителя образовательной организации в начале учебного года. Выход из комиссии происходит по заявлению Директору.
- 2.2. Количество членов: Минимальное число членов комиссии — три человека. Они назначаются таким образом, чтобы на момент бракеража пищи присутствовали сотрудники в соответствии с графиком работы.

Председатель комиссии – Директор Учреждения

В составе комиссии могут быть:

- Представители администрации;
- Медицинский работник;
- Завхоз;
- Повара;
- Члены профсоюза;
- Учителя.

2.3. Работа комиссии: Осуществляется на добровольной основе и в тесном взаимодействии с администрацией и профсоюзным комитетом школы.

3. Функции комиссии по контролю за питанием и качеству готовой продукции

3.1. Основные функции комиссии включают:

- 1) Проверка условий хранения продуктов;
- 2) Наблюдение за отпуском блюд;
- 3) Проведение исследования пищевой продукции;
- 4) Регистрация результатов снятия бракеража в бракеражном журнале

3.2. Процедура отбора суточной пробы и порядок хранения:

Проба отбирается отдельно для каждого блюда в стерильные ёмкости объёмом не менее 100 граммов.

Хранятся суточные пробы не менее 48 часов в холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

При несоответствии норме пища не подлежит отпуску, составляется соответствующий акт.

3.3. Методы органолептического анализа продуктов питания:

Оценка продуктов включает визуальный осмотр, проверку запаха и вкуса.

Продукты оцениваются по следующим критериям:

1. Внешний вид (цвет, состояние);
2. Запах (чистота, свежесть, отсутствие посторонних ароматов);
3. Вкус (соответствие установленным стандартам).

4. Правила ведения бракеражного журнала

4.1. Бракеражный журнал заполняется заведующей производством.

4.2. Бракераж проводится ежедневно членами комиссии, фиксируя следующую информацию:

- Дата и час изготовления блюда.
- Время снятия бракеража.
- Наименование готового блюда.
- Результаты органолептической оценки качества готовых блюд.
- Решение о разрешении к реализации готового блюда, кулинарного изделия.
- Подписи членов бракеражной комиссии.
- Примечания (если есть).

4.3. Бракеражный журнал ведется и хранится в течение текущего учебного года в помещении столовой.

5. Ответственность и контроль

5.1. Ответственным лицом за соблюдение установленных правил ведения бракеражного журнала является заведующий производством.

5.2. Контроль за правильностью ведения журнала осуществляет руководство учреждения.

5.3. Членам комиссии запрещается допускать употребление пищи, признанной негодной к употреблению.