

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
(МОН ЛНР)**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
"СВАТОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА ИМ. ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО
СОЮЗА П.Л. ПЕРЕПЕЛИЦЫ"
(ГБОУ ЛНР "ССШ ИМ. ГСС П.Л. ПЕРЕПЕЛИЦЫ")**

ПРИКАЗ

от 02.10.2024

№ 01-15/154-4

с. Мостки

О бракеражной комиссии на 2024-2025 учебный год

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке общеобразовательного учреждения, руководствуясь Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 года № 32 "Об утверждении санитарно - эпидемиологических правил и нормативов 2.3/2.4.3590-20", СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания", **приказываю:**

1. Утвердить бракеражную комиссию на 2024-2025 учебный год в следующем составе:

Председатель комиссии: Обломиева А.А., ответственная за организацию питания в учреждении.

Члены комиссии:

- Северин М.А., медицинский работник;
- Колмык Е.Н, повар;
- Нисходим Ю.А., председатель ПК;
- Бурлуцкая Е.В., член родительского комитета.

2. Бракеражной комиссии разработать и утвердить Положение "О бракеражной комиссии ГБОУ ЛНР "ССШ им. ГСС П.Л. Перепелицы" (приложение).

3. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор Государственного бюджетного
общеобразовательного учреждения
Луганской Народной Республики
"Сватовская средняя школа им. Героя
Советского Союза П.Л. Перепелицы"



А.Г. Молчанова

Приложение

к приказу ГБОУ ЛНР

"ССШ им. ГСС П.Л. Перепелицы"

от 02.10.2024 № 01-15/154-4

Положение о бракеражной комиссии ГБОУ ЛНР "ССШ им. ГСС П.Л. Перепелицы"

I. Общее положение

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии ГБОУ ЛНР "ССШ им. ГСС П.Л. Перепелицы" (далее Положение) разработано в целях усиления контроля качества питания в ГБОУ ЛНР "ССШ им. ГСС П.Л. Перепелицы" (далее школа). Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется санитарными правилами СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением.

II. Основные задачи

- 2.1. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.3. Контроль соблюдения технологии приготовления пищи.
- 2.4. Организация полноценного питания.

III. Содержание и формы работы

- 3.1. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.
- 3.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.
- 3.3. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 3.4. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- 3.5. Оценка "Разрешаю" дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка "Не разрешаю" 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.
- 3.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии или медицинским работником.
- 3.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

IV. Управление и структура

- 4.1. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации школы.
- 4.2. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (приложение).

V. Документация бракеражной комиссии

5.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал "Журнал бракеража готовой продукции".

5.2. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, время снятия бракеража, наименование блюда, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

5.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью учреждения.

5.4. Хранится бракеражный журнал у работника пищеблока.