

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ПРАВОСЛАВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА-ПАНСИОН «ПЛЕСКОВО»**

108833 г. Москва, поселок д/о «Плесково», корпус № 10
Тел.: 8 499 271 67 06, факс: 8 499 271 67 06, info@pleskovo.ru
ОКПО 48776885, ОГРН 1025007516654, ИНН 5074013540, КПП 775101001

Утверждено
приказом № 88/37 от 31.08.2022г.
директором АНО «Православная
общеобразовательная
школа-пансион «Плесково»
С.В. Анисимовой



**ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии**

1. Общие положения

- 1.1 Положение о бракеражной комиссии (органолептический контроль качества готовой продукции) разработано на основании ГОСТ 31986-2012 и СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией ПО ШП «Плесково», а также со специалистами Департамента образования г.Москвы и Московской области, Роспотребнадзора Москвы и Московской области.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

- 2.1 Бракеражная комиссия (нечетное количество членов, но не менее 3 человек), ее состав и сроки полномочий утверждаются приказом или иным организационно-распорядительным документом.
- 2.2 Бракеражная комиссия состоит из работников трапезной, медпункта школы и сотрудников православной общеобразовательной школы - пансиона «Плесково».

3. Полномочия комиссии

Бракеражная комиссия православной общеобразовательной школы - пансиона «Плесково» руководствуется в своей работе методическими рекомендациями по проведению органолептической оценки качества продукции общественного питания массового изготовления:

- 3.1 осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- 3.2 проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- 3.3 ежедневно следит за правильностью составления меню;
- 3.4 контролирует организацию работы на пищеблоке;
- 3.5 осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- 3.6 проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- 3.7 следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- 3.8 периодически присутствует при закладке основных продуктов, регулярно проверяет выход блюд;
- 3.9 проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяют ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- 4.0 проверяют соответствие приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4. Оценка организации питания

- 4.1 Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оценивается по пятибалльной системе. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню - раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.
- 4.2 Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.
- 4.3 Администрация школы при установлении надбавок либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки.