


РАССМОТРЕНО на заседании
Управляющего совета
ГБОУ Школа №199
Протокол № 8 от 28.08.2020 г.
Председатель УС
 М.Л.Данилов

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ГБОУ Школа № 199

 В.В.Моисеева



«СОГЛАСОВАНО»

Председатель ППО ГБОУ Школа № 199

Протокол № 2 от 28.08.2020 г.

 Н.Г.Васильченко



ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии

Положение о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее по тексту - Положение) определяет компетенцию, задачи, порядок формирования и деятельности комиссии.

1.2. Настоящее положение разработано на основе действующих санитарных норм и правил:

- Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08» (вместе с «СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Сани гарно-эпидемиологические правила и нормативы»);

- действующего законодательства Российской Федерации в области организации питания обучающихся.

1.3. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления школой, а также в соответствии с Уставом школы в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе создается и действует бракеражная комиссия.

1.4. Назначение бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой пищеблока.

1.5. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется нормами СанПиН, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.6. Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой пищеблока на совещаниях при директоре или на заседаниях трудового коллектива.

1.7. Администрация школы содействует деятельности бракеражной комиссии и принимает меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

1.8. Срок действия данного Положения не ограничены.

1.9. Деятельность бракеражной комиссии основывается на принципах:

а) обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания.

б) уважения прав и защиты законных интересов обучающихся и сотрудников школы.

в) строгого соблюдения законодательства Российской Федерации.

2. Управление и структура бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия утверждается приказом директора на учебный год. В бракеражную комиссию входит председатель и члены комиссии.

2.2. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 3 человек.

2.3. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации, работников школы, организатор питания.

2.4. Председатель бракеражной комиссии является ее полноправным членом. При этом в случае равенства голосов при голосовании в бракеражной комиссии голос Председателя является решающим.

2.5. Для достижения целей и решения задач, определенных настоящим Положением, Председатель бракеражной комиссии осуществляет следующие функции:

- а) организует и руководит деятельностью бракеражной комиссии;
- б) информирует администрацию и работников школы о деятельности бракеражной комиссии;
- г) организует делопроизводство, связанное с деятельностью бракеражной комиссии.

3. Обязанности бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия обязана:

- способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся школы;
- осуществлять контроль за работой пищеблока;
- проверять санитарное состояние пищеблока;
- контролировать наличие маркировки на посуде;
- проверять выход готовых рационов;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поступающей продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение примерного циклического меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- проверять сроки реализации поступивших продуктов, качество и условия хранения продуктов на складе и в день приема пищи;
- проводить проверки и осуществлять контроль при закладке продуктов;
- проводить проверки качества приготовляемой пищи;
- снимать бракераж сырой и готовой продукции;
- отчитываться о своей работе на заседаниях комиссии, совещаниях при директоре;

- своевременно выполнять рекомендации и предписания вышестоящих и контролирующих организаций и органов.

4. Полномочия бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения 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;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся;
- осуществляет оценку качества приготовляемых блюд и температуры горячих блюд при раздаче;
- заносит оценку качества блюд и кулинарных изделий в журнал установленной формы и оформляет подписями (заведующего производством и членов бракеражной комиссии).

Замечания и нарушения в организации питания обучающихся, установленные комиссией, заносятся в этот же журнал. Журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету и консистенции.

5. Содержание и форма работы

5.1. Члены бракеражной комиссии в любом составе вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях, обеденных залах и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, размораживания, закладки, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.

5.2. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточной пробы.

5.2. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо и, после вычета массы тары, делят

на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

5.3. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) проводят путем взвешивания пяти порций в отдельности, с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

5.4. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне.

5.5. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

5.6. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество обучающихся, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено директором.

5.7. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в нем. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

5.8. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции.