

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора
от 10.03.2021 года № 01-02/26-5

О.Н. Шальнова



Положение о бракеражной комиссии

I. Общие положения

1. Настоящее Положение разработано на основе постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.20 г. 32 об утверждении СанПиП 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

1.1. Основываясь на принципах коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом Муниципального общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы №28 имени А.А.Суркова (Школа) в целях осуществления контроля организации питания детей, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Назначение бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля работы школьной столовой.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН, технологическими картами, ТР ТС (технические регламенты).

1.4 Администрация школы обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

1.5. Срок действия данного положения не ограничен.

2. Управление и структура бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на учебный год. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.

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

2.3. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации, медицинский работник, заведующая производством,

3. Обязанности бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия обязана:

- осуществлять мониторинг - контроль работы столовой:
- проверять санитарное состояние пищеблока.
- проверять качество поступающей продукции.
- проверять соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации.
- проводить бракераж готовой продукции.
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам.
- контролировать разнообразие блюд и соблюдение циклического меню.
- контролировать выход готовой продукции.
- контролировать наличие суточных проб.
- контролировать наличие маркировки на посуде.
- предотвращать пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания.
- своевременно выполнять рекомендации предписания вышестоящих и контролирурующих организаций.

4. Полномочия комиссии

Бракеражная комиссия школы:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания,
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, а также условий их хранения.
- следит за правильностью составления меню.
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблоков.
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход готовой продукции.
- контролирует организацию работы на пищеблоке.
- осуществляет оценку качества приготовляемых блюд и определяет температуру горячих блюд при раздаче.

Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями: повара (шеф-повара, ответственного за организацию питания, дежурного администратора).

5. Содержание и формы работы бракеражной комиссии

- Бракеражная комиссия проверяет наличие и правильность хранения суточных проб готовой продукции
- Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда.
- Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции (допускаются отклонения +, - 3% от нормы выхода), а также установления массы 10 порций, которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения 0% от нормы выхода).
- Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чистые приборы, питьевую воду тарелки с указанием веса на обратной стороне (вмещающие как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.
- Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу в котле. 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
- Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»

6. Бракераж пищи

- Все блюда и кулинарные изделия, изготовляемые в столовой школы, подлежат бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
- Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала её реализации. При нарушении технологии приготовления пищи, комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.
- За качество пищи несут ответственность члены бракеражной комиссии.
- Оценка качеств бллол и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям (качественно /некачественно).

Оценка качественно ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету, запаху, консистенции, внешнему виду утвержденной к рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка некачественно дается изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственным изделиям вкус и запах, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда. Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи под записью «К раздаче не допускаю». О данном факте составляется акт, акт доводится до директора школы. Директор школы незамедлительно доводит информацию до руководства МУП «Торговый дом «На Сенной».

- Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно.
7. Осуществление контроля бракеражной комиссии.
- Контроль работы бракеражной комиссии осуществляет директор школы.
 - В случае невозможности решения спорных вопросов между членами комиссии, работниками столовой и другими лицами, директор школы совместно с администрацией создают временную комиссию для решения спорных вопросов.