

Утверждено
Приказ № 249-7 од
дата 31.08.2020

Положение о бракеражной комиссии ГБОУ школы №1550

1. Общие положения

1.1. Положение о бракеражной комиссии устанавливает единые требования при реализации контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ГБОУ Школа № 1550, а также санитарно-техническим состоянием помещений пищеблоков, переданных по договорам безвозмездного пользования.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН, технологическими картами, сборниками рецептур, ГОСТами, методическими рекомендациями по организации претензионной работы, требованиями Государственного контракта на комплексную услугу по организации питания.

1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом школы, родительской общественностью.

1.4. Бракеражная комиссия (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при директоре или на собраниях трудового коллектива.

1.5. Руководство школы обязано содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

1.6. 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. (Количество членов бракеражной комиссии определяется таким образом, чтобы на момент снятия бракеража пищи в ОУ находились данные работники, в соответствии с графиком работы).

2.3. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации, ответственный по питанию, заведующая производством. (Можно привлекать

представителей родительской общественности, при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний критериев оценки качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям).

3. Обязанности бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия обязана:

- осуществлять контроль за работой столовой,
- проверять санитарное состояние пищеблока,
- контролировать наличие маркировки на посуде.
- контролировать выход готовой продукции,
- контролировать наличие суточных проб,
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам,
- проверять качество поступающей продукции,
- контролировать разнообразие блюд и соблюдение цикличного меню,
- проверять соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации,
- проводить бракераж готовой продукции,
- предотвращать пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания,
- отчитываться о своей работе на заседаниях различных совещательных органов и комиссий.

4. Права бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия имеет право:

- осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания,
- проверять пригодность складских помещений,
- следить за правильностью составления меню,
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблоков,
- периодически присутствовать при закладке основных продуктов,
- вносить на рассмотрение администрации школы и предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

5. Содержание и формы работы

5.1. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

5.2. Бракеражная комиссия путем взвешивания 5—10 порций определяет фактический выход одной порции. Вес порционных изделий не должен быть меньше должной средней массы (допускаются отклонения +, - 3% от нормы выхода).

5.3. 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).

5.4. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 15 минут до начала раздачи готовой пищи.

5.5. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню: в нем должны быть дата, полное наименование блюда, выход порций, цена. Меню должно быть утверждено директором учебного заведения, подписано заведующей производством, ответственным за питание.

5.6. 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.

5.7. Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции». Данный журнал установленной формы (СанПиН 2.4.5.2 4 0 9 - 0 8, форма 2) оформляется подписями (членами бракеражной комиссии, не менее 3 человек). Замечания и нарушения, установленные комиссией при приготовлении блюд, заносятся в этот же журнал, В графу для примечаний. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью; хранится бракеражный журнал у заведующей производством.

5.8 Бракеражная комиссия обеспечивает контроль к организации питьевого режима В ГБОУ №1550 в школьных и дошкольных учреждениях.

5.9. Приемка питьевой воды осуществляется при соответствии поставленной продукции требованиям к сопроводительной документации, маркировке, составу и сроку годности, указанным в маркировке.

5.10. Бракеражная комиссия обеспечивает контроль за достаточным количеством чистой посуды (стеклянной, фаянсовой или одноразовой), а также отдельными промаркированными подносами для чистой и использованной стеклянной или фаянсовой посуды, В том числе за наличием контейнеров для сбора использованной посуды одноразового применения.

5.11. В дошкольных учреждениях может быть организован дополнительный питьевой режим с использованием кипяченой воды при условии ее хранения не более 3-х часов (после приготовления, остывания после кипячения).

5.12. Обеспечивается контроль, за подачей воды детям в дошкольных учреждениях в керамических чашках. При этом чистые чашки ставятся в специально отведенном месте на специальный промаркированный поднос (вверх дном), а для использованных стаканов ставится отдельный поднос, при этом использованная посуда обрабатывается согласно инструкции.

5.13. Обеспечивается контроль за местами кипячения воды (осуществляется на пищеблоке в специально отведенной емкости), обработка емкости для кипячения осуществляется ежедневно в конце рабочего дня.

6. Бракераж пищи

6.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

6.2. 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.

6.3. За качество пищи несут ответственность медсестра, заведующая производством, повар столовой.

6.4. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям.

6.5. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо.

7. Заключительные положения

7.1. Администрация ГБОУ Школа № 1550 содействует деятельности бракеражной комиссии и принимает меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

7.2. При изменении состава бракеражной комиссии и/или ее председателя все материалы работы и документы по работе комиссии передаются вновь назначенному председателю по акту приема-передачи документов (форма