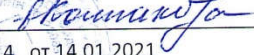


«Утверждаю»

директор:  /Е.В. Колпакова
приказ № 4 от 14.01.2021



Положение о бракеражной комиссии

1. Общие положения.

1. Настоящее Положение разработано на основе постановления Главного государственного санитарного врача РФ: от 27.10.20 г. № 32 об утверждении СанПиН 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 школы в целях осуществления контроля за организацией 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 за работой 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 за работой 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 контролирующих организаций.

4. Полномочия комиссии.

Бракеражная комиссия школы:

- осуществляет контроль за соблюдением 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.

- 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 $\pm 3\%$ 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 приходит 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, изготавливаемые в столовой школы, подлежат обязательному 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 медсестра, ответственная за организацию питания(медсестра), шеф –повар (повар столовой), дежурный администратор.
- 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 (качественно/некачественно).

Оценка **качественно** ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету, запаху , консистенции, внешнему виду утвержденной в 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-интерната.

- Лица, виновные в некачественном приготовлении блюд и кулинарных изделий привлекаются к материальной и другой ответственности.
- Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно.

7. Осуществление контроля за работой бракеражной комиссии.

- Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет директор школы-интерната.
- 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.

