

Принято
на заседании
Совета Школы
протокол № 3 от « 30 » декабря 2020 г.



«Утверждаю»
Директор МБОУ Школы № 52 г. о. Самара
приказ № 1 от « 11 » января 2021 г.
И. Ю. Преина

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
«Школа № 52 имени Ф.Ф. Селина» городского округа Самара
(дошкольные группы)

1. Общие положения.

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а так же в соответствии с Уставом муниципального бюджетного образовательного учреждения «Школа № 52 имени Ф. Ф. Селина» городского округа Самара (далее Бюджетное учреждение) в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в бюджетном учреждении создается и действует Бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией, профсоюзным комитетом бюджетного учреждения.

1.3. Деятельность Бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается директором Бюджетного учреждения. Так же Бракеражная комиссия руководствуется в своей деятельности нормативными документами:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»;
- СанПиН 2.3.3.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов";
- СанПиН 2.3.2.1078-01" санитарно - эпидемиологические правила и нормативы "Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

2. Управление и структура Бракеражной комиссии.

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием Бюджетного учреждения. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 человек. В её состав входят медицинский работник, представитель администрации Бюджетного учреждения, член профсоюзного комитета). Результаты контроля регистрируются в Бракеражном журнале.

2.3. Деятельность Бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается директором Бюджетного учреждения.

3. Полномочия комиссии.

3.1. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения;
- следит ежедневно за правильностью составления меню-раскладок;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов в котел, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему реализованных порций и количеству детей;
- проводит профилактическую работу по предотвращению пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний.

4. Содержание и формы работы.

4.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено директором ООО «Мега-сити С», согласовано директором Бюджетного учреждения.

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно 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.

4.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеражной готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у заместителя директора по питанию.

4.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

Блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов Бракеражной комиссии.

Оценка качества блюд и кулинарных изделий, данная Бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при директоре образовательного учреждения.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

4.4. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

4.5. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают 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.

4.6. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят 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).

Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятиком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

5. Оценка организации питания в Бюджетном учреждении

5.1. Результаты проверки выхода блюд, их качество отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний Бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

5.3. Администрация Бюджетного учреждения при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки в организации питания.

5.4. Администрация Бюджетного учреждения обязана содействовать деятельности Бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

6. Заключительные положения

6.1. Члены Бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

6.2. Срок действия Положения не ограничен.