

Введено в действие
приказом по МОУ СШ № 100
от 31.08.2021г.
Директор МОУ СШ №100
Боброва С.В.

Утверждено на Совете МОУ СШ №100
протокол N 4 от 31.08.2021
Председатель Совета МОУ СШ
Л.Н. Дунина

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
муниципального общеобразовательного учреждения
«Средняя школа №100 Кировского района Волгограда»

Данное Положение о бракеражной комиссии разработано в соответствии с Федеральным законом №273-ФЗ от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации», с изменениями от 02.07.2021г, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3\2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением главного государственного санитарного РФ от 28.09.2020г. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом №29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 13.07.2020г), Уставом МОУ СШ №100, другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

Настоящее Положение о бракеражной комиссии в МОУ (далее – бракеражная комиссия) определяет цель, задачи и функции бракеражной комиссии, регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия МОУ СШ № 100 создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СП 2.3\2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СП 3.1\2.4.3598-2 СанПиН, сборниками рецептов, технологическими картами.

2. Основные задачи.

Основными задачами являются:

- 2.1. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.2. Контроль за качеством готовых блюд и соблюдением объема порций;
- 2.3. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.5. Обеспечение санитарии и гигиены в школьной столовой.

3. Управление и структура

3.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора МОУ СШ №100 в начале учебного года.

3.2. Бракеражную комиссию возглавляет директор образовательного учреждения.

3.3. В составе бракеражной комиссии входит:

- ответственный за организацию питания;
- председатель профсоюзного комитета школы;
- медработник (по согласованию);
- заведующий производством (повар).

4. Содержание и формы работы

4.1. Бракеражная комиссия в ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно не менее двух ее членов.

4.2. Бракеражную пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища была приготовлена, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

4.3. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабо выраженный запах и вкус, затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь.

4.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца до начала выдачи готовой пищи. В журнале отмечают результат пробы каждого блюда, а не рациона. Журнал должен быть пронумерован, пронумерован и скреплен печатью и хранится у заведующего производством.

4.5. В бракеражном журнале указывается вариант меню, дата и час изготовления блюда, дата и время снятия пробы, наименование блюда, результаты взвешивания порционных блюд и дается оценка доброкачественности пищи.

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

4.7. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

4.8. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям. В бракеражном журнале в графе «результаты органолептической оценки качества готовых блюд» делается запись: соответствует (не соответствует) вкусу, цвету, запаху.

4.9. Оценка «соответствует» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями. В графе «разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия» в этом случае делается запись «разрешено»

4.10. Оценка «не соответствует» (брак) дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены значительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств и внешнего вида. Такая оценка дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный запах и вкус, резко пересоленные, недожаренные, подгорелые, потерявшие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию, неполновесные и другие признаки, порочащие блюда или изделия.

В графе «разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия» в этом случае бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под подписью: «К раздаче не допускаю».

4.11. Продукция, выпускаемая промышленностью (соки, напитки, и другие) оценивается как «доброкачественная» или «недоброкачественная».

4.12. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню – раскладке. Для определения правильности веса приготовленных изделий одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие штучные изделия – путем взвешивания порций, взятых в отпуске потребителю.

4.13. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольных блюд и точных проб.

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

4.15. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены методикой проведения данного анализа. (Приложение 1.)

4.16. Комиссия осуществляет контроль над процессом приема пищи детьми: оценка качества приготовления блюда детьми (количество оставшейся съеденной пищи, причина).

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

4.18. Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в ОУ.

5. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии

5.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в ОУ;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в

5.2. Бракеражная комиссия обязана:

- контролировать организацию работы на пищеблоке;
- осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проводить органолептическую оценку готовой пищи;

5.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ней полномочий;

- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ;
- за достоверность излагаемых фактов в бракеражном журнале готовой продукции.

6. Заключительные положения

6.1. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

6.2. Данное Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.6.1. настоящего Положения.

6.3. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.