

Утверждаю:
Директор
МБОУ Гимназия № 46 г. Кирова
Е.А. Сухотина
приказ от 12.01.2021 г. № 001/1 –о/д



ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии в МБОУ Гимназия №46 г. Кирова

1. Общие положения.

Настоящее Положение разработано на основе следующих нормативных документов: СанПиН 2.4.3648-20, ГОСТ 31986-2012.

- 1.1. Основываясь на принципах коллегиальности управления образовательным учреждением в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в гимназии создается и действует бракеражная комиссия.
- 1.2. Назначение бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой столовой гимназии.
- 1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН, технологическими картами, ГОСТами.
- 1.4. Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в год) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при директоре или на собраниях трудового коллектива.
- 1.5. Руководство гимназии 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 гимназии. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.
- 2.2. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 3, (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, медицинский работник, 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:

- контролировать выход готовой продукции,
- контролировать наличие суточных проб,
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам,
- проверять качество поступающей продукции,
- контролировать разнообразие блюд и соблюдение циклического меню,
- проверять соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации,
- проводить бракераж готовой продукции,
- отчитываться о своей работе на заседаниях различных совещательных органов и комиссий, не реже 1 раза в четверть.

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 столовой 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.
- 5.4. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 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 подписано заведующей производством, ответственным за питание с указанием фамилии калькулятора.
- 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 2.4.5.240 9 - 08, форма 2) оформляется подписями. Замечания и нарушения, установленные комиссией при приготовлении блюд, заносятся в этот же журнал, в графу для примечаний. Хранится бракеражный журнал у заведующей

производством. Результаты органолептической оценки заносятся в графу «Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда».

6. Бракераж пищи.

- 6.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой гимназии, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
- 6.2. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала её реализации. При наличии данных о нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку, переработку или снять продукцию с продажи.
- 6.3. За качество пищи несут ответственность медицинский работник, 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. Осуществление контроля за работой бракеражной комиссии.

- 7.1. Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет директор гимназии.
- 7.2. В случае невозможности решения спорных вопросов между членами комиссии, работниками столовой и другими лицами, директор гимназии совместно с администрацией столовой создают временную комиссию для решения спорных вопросов.