

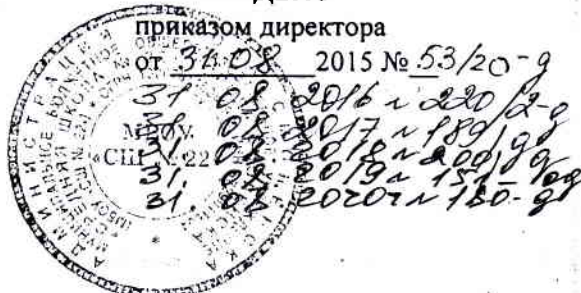
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 22» ГОРОДА СМОЛЕНСКА

ПРИНЯТО
на заседании педагогического совета
протокол от 31.08.2015 №1

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора

от 31.08.2015 № 53/20-9



ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии МБОУ «СШ № 22»

1. Общие положения
2. Управление и структура бракеражной комиссии
3. Обязанности бракеражной комиссии
4. Полномочия комиссии
5. Содержание и формы работы
6. Бракераж пищи
7. Права бракеражной комиссии
8. Осуществление контроля за работой бракеражной комиссии.

Регистрационный № 29

Дата введения: 01.09.15

1. Общие положения

1. Настоящее положение разработано на основе постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18.03.2011 года № 21 об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и нормативов 2.4.2.2843 – 11.

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с уставом школы в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых 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 столовой.

Документ подписан простой электронной подписью
Дата, время подписания: 31.05.2023 11:28:07
Ф.И.О. должностного лица: Левченков Владимир Евгеньевич
Должность: Директор
Сведения о сертификате: 535F446CAC0C59231DCE213FFDAD550F

- своевременно выполнять рекомендации и предписания вышестоящих и контролирующих организаций.

4. Полномочия комиссии

4.1. Осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.

4.2. Проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения.

4.3. Ежедневно следит за правильностью составления меню.

4.4. Контролирует организацию работы на пищеблоке.

4.5. Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.

4.6. Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах.

4.7. Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

4.8. Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4.9. Оценивает качествоготавливаемых блюд и температуры горячих блюд при раздаче.

Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов бракеражной комиссии. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в этот же журнал. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью, хранится журнал у председателя комиссии.

5. Содержание и формы работы

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

5.2. 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.

5.3. 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).

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

5.5. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходит на снятие пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

5.6. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи представителей школьно-базовой столовой.

5.7. 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.

5.8. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции.

6. Бракераж пищи

6.1. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производят члены бракеражной комиссии.

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 санитарную ответственность шеф-повар и повара 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 дается разрешение или запрещение выхода готовой продукции. Запрещение выхода готовых блюд дается изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю». Запрещение выхода готовых блюд

обсуждается членами бракеражной комиссии на заседании. О данном факте составляется акт, который доводится до директора школы.

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

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

6.7. Для определения правильности всех штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 - 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

7. Права бракеражной комиссии

7.1. В любое время проверять санитарное состояние пищеблока.

7.2. Контролировать наличие маркировки на посуде.

7.3. Проверять выход продукции.

7.4. Контролировать наличие суточной пробы.

7.5. Проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам.

7.6. Проверять качество поступающей продукции.

7.7. Контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню.

7.8. Проверять соблюдение правил хранения продуктов питания.

7.9. Вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

8. Осуществление контроля за работой бракеражной комиссии

8.1. Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет директор школы.

8.2. В случае невозможности решения спорных вопросов между членами комиссии, работниками столовой и другими лицами, директор школы приказом временно создаёт комиссию для решения спорных вопросов.