

ВВЕДЕНО в действие

Приказ № 38 «21» 03 2022 г

Директор МОБУ Гимназия №14

г. Белорецк

Л.С.Морозова

СОГЛАСОВАНО

Председатель Управляющего совета

«21» 03 2022 г

Лебедев В.Е.

УТВЕРЖДЕНО

на заседании Педагогического Совета

МОБУ Гимназия №14 г. Белорецк

протокол № 6 «21» 03 2022 г

Председатель: Л.С.Морозова

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии Муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения Гимназия № 14 г. Белорецк муниципального района Белорецкий район Республики Башкортостан

1. Общие положения.

1. Настоящее положение разработано на основе следующих нормативных документов: Федерального закона от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации», Федеральный закон от 01.03.2020 г. №47-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; Федеральный закон от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями); СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

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

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.4. Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раз в полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при директоре или на заседаниях 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 на учебный год. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговаривается в приказе.

2.2. В состав бракеражной комиссии входят представители гимназии, родительской общественности, социальный педагог, медицинский работник, повар пищеблока.

2.3. При назначении комиссии соблюдается принцип ежегодного обновления ее состава.

3. Обязанности бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия должна

- *способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся гимназии;
- *осуществлять контроль за работой столовой;
- *проверять санитарное состояние пищеблока;

- *контролировать наличие маркировки на посуде;
- *проверять выход продукции;
- *контролировать наличие суточной пробы;
- *проверять соответствие процесса приготовления пищи по технологическим картам;
- *проверять качество поступающей продукции;
- *проверять сроки реализации поступивших продуктов;
- *качество и условия хранения продуктов на складе и в день приема пищи;
- *проводить проверки и осуществлять контроль при закладке продуктов;
- *проводить проверки качества приготовляемой пищи;
- *снимать бракераж сырой и готовой продукции;
- *предотвращает пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания;
- *отчитывается о своей работе на заседаниях комиссии, совещаниях при директоре;
- *своевременно выполнять рекомендации и предписания вышестоящих и контролирующих организаций.

4. Полномочия комиссии

4.1. Бракеражная комиссия гимназии:

- *осуществлять контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- *проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- *ежедневно следит за правильностью составления меню;
- *контролирует организацию работы на пищеблоке;
- *проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- *следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- *периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- *проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций по количеству обучающихся;
- *горячих блюд при раздаче.

4.2. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями (медицинского работника, ответственного за питание). Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания обучающихся, заносятся в этот же журнал. Бракеранный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью.

5. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

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. 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), линейку.

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

5.5. 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.

5.6. 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.

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

6. Бракераж пищи.

6.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой образовательной организации, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

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

6.3. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее 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

6.4. За качество пищи несут санитарную ответственность медсестра, заведующая производством, повар столовой. |

6.5. 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 «Отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак). Оценка «хорошо» ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющими один незначительный дефект (недосолен, не доведён до нужного цвета и др.). Оценка «удовлетворительно» ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки. Оценка «неудовлетворительно» (брак) даётся 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». Оценка «неудовлетворительно», данная членами бракеражной комиссии, обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, акт доводится до руководства предприятия, осуществляющего организацию горячего питания в образовательной организации, и директора гимназии.

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

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

6.8. 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

Бракеражная комиссия имеет право:

7.1. В любое время проверять 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 гимназии.
- 8.2 В случае невозможности решения спорных вопросов между членами комиссии, работниками столовой и другими лицами, директор гимназии приказом временно создаёт комиссию для решения спорных вопросов.