

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
МБОУ СОШ № 1 г.Углегорска

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее – Положение) разработано на основе СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 1.2. Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.
- 1.3. Положение принимается на педагогическом совете школы и вводится в действие на неопределенный срок на основании приказа директора школы.
- 1.4. Изменения и дополнения к положению оформляются в виде приложений, принятых на педагогическом совете школы и вводятся в действие на основании приказа директора школы.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

- 2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы в начале учебного года.
- 2.2. Бракеражная комиссия состоит не менее чем из 3 человек.
- 2.3. В состав бракеражной комиссии входят: представитель пищеблока, ответственный за организацию горячего питания в школе и иной работник школы.

3. Функции бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия:

- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при раздаче готовой пищи;
- проводит оценку органолептических свойств приготовленной пищи (т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.);
- проверяет санитарное состояние пищеблока;
- контролирует наличие маркировки на посуде;
- проверяет соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации.

4. Права, обязанности, ответственность членов бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в школе, контролировать выполнение принятых решений;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в школе;
- ходатайствовать перед администрацией школы о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания.
- определять доброкачественность продуктов по специальной методике (приложение №1).

4.2. Обязанности членов бракеражной комиссии:

- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовленной пищи;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи (т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.);
- проводят просветительскую работу с педагогами и родителями учащихся.

4.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ней полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим положением и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

4.4. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний, бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5. Содержание и формы работы комиссии

5.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 20 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с количеством питающихся детей и ежедневным меню: в нем должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порций.

Меню должно быть утверждено директором школы. 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.

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

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью.

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

5.4. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

5.5. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям;

5.6. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

5.7. Блюда и кулинарные изделия, имеющие 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 не допускаются к раздаче.

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

5.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий, несоответствующих норме, данная

бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при заведующем производством. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд, привлекаются к материальной и другой ответственности.

5.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточной пробы.

6. Заключительные положения

6.1. Администрация школы при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании, вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

6.2. Администрация школы обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.