

Рассмотрено
на педагогическом совете
МОУ «СОШ №66 им. Н.И. Вавилова»
(протокол № 29 от 26.12.2020)

Утверждено
приказом МОУ «СОШ №66
им. Н.И. Вавилова»
№ 5 от 11.01.2021г.

Рассмотрено на заседании
Управляющего совета
(протокол № 2 от 29.12.2020)

Рассмотрено
Председатель первичной профсо-
юзной организации
Чиричкин И.С.
11.01.2021г.

Положение о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано на основании Федерального закона №273-ФЗ от 29.12.2012 (с изменениями от 08.12.2020) «Об образовании в Российской Федерации», постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.2. Бракеражная комиссия назначается приказом директора школы на учебный год. Назначение бракеражной комиссии – обеспечение постоянного контроля за работой школьной столовой, проводят оценку качества блюд. В состав бракеражной комиссии входят не менее трех человек. Директор школы, медицинский работник, представитель профсоюза, представитель администрации школы, ответственный за организацию питания. При назначении комиссии соблюдается принцип ежегодного обновления ее состава.

2. Обязанности бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия должна:

1. Способствовать обеспечению качественным питанием учащихся школы;
2. Осуществлять контроль над работой столовой:
 - проверять санитарное состояние пищеблока;
 - контролировать наличие маркировки на посуде;
 - проверять выход продукции;
 - контролировать наличие суточной пробы;
 - проверять соответствие приготовления пищи технологическим картам;
 - проверять качество поступающей продукции;
 - контролировать разнообразия и соблюдение меню;
 - проверять соблюдение правил хранения продуктов питания.

3. Бракераж пищи

3.1. Все блюда, изготавливаемые в столовой школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

3.2. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит заведующая производством.

3.3. 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.

3.4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью.

3.5. За качество пищи несут санитарную ответственность медицинский работник, заведующий производством, повара.

3.6. Оценка качества блюд производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

-Оценка «отлично» ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

-Оценка «хорошо» ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведен 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) ставится блюдам и кулинарным 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.

3.7. Оценка качества блюд заносится в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями членов бракеражной комиссии.

3.8. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная медицинским работником, обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, акт доводится до директора школы.

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

4. Права бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия имеет право:

-в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;

- контролировать наличие маркировки на посуде;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поступающей продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.