



СОГЛАСОВАНО

Председатель ПК МБОУ СОШ №29

T.N. Tret'yakova
Т.Н. Третьякова
«30» декабря 2020 г



УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СОШ № 29

M.B. Svetlova
Светлова М.Б.
«30» декабря 2020 г
Приказ № 1129-13-861/0

СОГЛАСОВАНО

И.о. председателя управляющего совета

T.S. Fedotova
Т.С. Федотова

Принято на заседании управляющего совета
«30» декабря 2020 г

Положение о бракеражной комиссии муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы №29

- I. Общие положения.
- II. Управление и структура бракеражной комиссии.
- III. Обязанности бракеражной комиссии.
- IV. Полномочия комиссии
- V. Содержание и формы работы.
- VI. Бракераж пищи.
- VII. Права бракеражной комиссии.
- VIII. Осуществление контроля за работой бракеражной комиссии.

1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение разработано на основе следующих нормативных документов:

- Федеральный Закон от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»,
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32),
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

1.2. 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 образовательном учреждении создается и действует бракеражная комиссия.

1.3. Назначение бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой столовой.

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

1.5. Администрация школы обязана 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 школы на учебный год. Состав комиссии оговаривается в приказе.

2.2. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 3 человек.

2.3. В состав бракеражной комиссии входят представители:

- представитель администрации МБОУ СОШ №29 (председатель комиссии);
- медицинский работник бюджетного учреждения ХМАО - Югры «Сургутская городская клиническая поликлиника № 4»;
- член профсоюзного комитета МБОУ СОШ №29;
- представитель Сургутского городского муниципального унитарного предприятия «Комбинат школьного питания».

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

3. Обязанности бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия должна:

3.1.1. Способствовать обеспечению качественным питанием учащихся школы;

3.1.2. 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 техническим картам,
- проверять качество поступающей продукции,
- контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню,
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания,
- проверять сроки реализации поступивших продуктов, качество и условия хранения продуктов на складе и в день приёма 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;
- своевременно выполнять рекомендации и предписания вышестоящих и контролирующих организаций.

4. Полномочия комиссии

4.1. Бракеражная комиссия школы:

- осуществляет 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;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- 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 и количеству детей.

4.2. Бракеражная комиссия осуществляет оценку качества приготовляемых блюд и температуры горячих блюд при раздаче. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в «Журнал бракеража готовой пищевой продукции», установленной формы и оформляется подписями. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в «Журнал бракеража готовой пищевой продукции». «Журнал бракеража готовой пищевой продукции» должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью и хранится у заведующей производством.

5. Содержание и формы работы.

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

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

5.3. Предварительно комиссия должна ознакомиться с ежедневным меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции. Меню должно быть утверждено директором.

5.4. 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.

5.5. Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой пищевой продукции».

6. Бракераж пищи

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

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

6.3. Оценка качества продукции заносится в «Журнал бракеража готовой пищевой продукции» 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.

6.4. За качество пищи несут санитарную ответственность медицинский работник бюджетного учреждения ХМАО - Югры «Сургутская городская клиническая поликлиника № 4», заведующий производством Сургутского городского муниципального унитарного предприятия «Комбинат школьного питания».

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 - «разрешено» / «не разрешено» (брак).

Оценка «разрешено» ставится:

- блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утверждённой рецептуре;
- блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведён до нужного цвета и др.);
- блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

Оценка «не разрешено» (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 разрешено». Оценка «не разрешено», данная членами бракеражной комиссии, обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, акт доводится до руководства Сургутского городского муниципального унитарного предприятия «Комбинат школьного питания», осуществляющего организацию горячего питания в школе, и директора школы.

7. Права бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия имеет право:

- 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 циклического 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.