

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 13
ИМЕНИ И.А.АНКУДИНОВА ГОРОДА НОВОКУЙБЫШЕВСКА
ГОРОДСКОГО ОКРУГА НОВОКУЙБЫШЕВСК САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ

СОГЛАСОВАНО

Председатель Управляющего Совета
Салдаткина, Е.С. /

УТВЕРЖДЕНО

Директор
ГБОУ ООШ №13 г.Новокуйбышевска
Дынина Н.Г. /
Приказ № 311 от "01". 05 2027 г.



ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
в ГБОУ ООШ №13 г. Новокуйбышевска

1. Общие положения.

1.1 . Основываясь на принципах коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом школы в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качества поставляемых 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 школьной столовой.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН, технологическими картами, ГОСТами.

1.4. Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при директоре или на собраниях трудового коллектива.

1.5. Руководство школы обязано содействовать деятельности бракеражной комиссии 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, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.

2.2 . Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 3. *(Количество членов бракеражной комиссии определяется таким образом, чтобы на момент снятия бракеража пищи в ОУ находились данные работники, в соответствии с графиком работы).*

2.3 . В состав бракеражной комиссии входят представители администрации, медицинский работник, заведующая производством. *(Можно привлекать представителей родительской общественности, при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний критериев оценки качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям).*

3. Обязанности бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия обязана:

- осуществлять контроль за работой столовой:
- проверять санитарное состояние пищеблока,
- контролировать наличие маркировки на посуде.
- контролировать выход готовой продукции,
- контролировать наличие суточных проб,
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам,
- проверять качество поступающей продукции.
- контролировать разнообразие блюд и соблюдение циклического меню,
- проверять соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации,
- проводить бракераж готовой продукции,
- предотвращать пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания,

- отчитываться о своей работе на заседаниях различных совещательных органов и комиссий.
- своевременно выполнять рекомендации и предписания вышестоящих и контролирующих организаций.

4. Права бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия имеет право:

- осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания,
- проверять пригодность складских помещений,
- следить за правильностью составления меню,
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблоков,
- периодически присутствовать при закладке основных продуктов, вносить на рассмотрение администрации школы предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

5. Содержание и формы работы.

5.1 . Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

5.2 . Бракеражная комиссия путем взвешивания 5-10 порций определяет фактический выход одной порции. Вес порционных изделий не должен быть меньше должной средней массы (допускаются отклонения +, - 3% от нормы выхода).

5.3 . Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чистые приборы, питьевую воду, тарелки с указанием веса на обратной стороне (вмещающие как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

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

5.5 . Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню: в нем должны быть дата, полное наименование блюда, выход порций, цена. Меню должно быть утверждено директором учебного заведения, подписано заведующей производством, ответственным за питание с указанием фамилии калькулятора.

5.6 . Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав 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 бракеража готовой кулинарной продукции». Данный журнал установленной формы (СанПиН 2.4.5.2409-08, форма 2) оформляется подписями (членами бракеражной комиссии, не менее 3 человек). Замечания нарушения, установленные комиссией при приготовлении блюд, заносятся в этот же журнал, в графу для примечаний. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у заведующей производством.

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи член комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Результаты органолептической оценки заносятся в графу «Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда»

6. Бракераж пищи.

6.1 Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

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 ответственность медсестра, заведующая производством, повар 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 даются оценки изделиям.

6.5 Органолептическая оценка дается на каждое блюдо.

7. Осуществление контроля за работой бракеражной комиссии.

7.1 . Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет директор школы.

7.2 . Председатель бракеражной комиссии и ее члены имеют право на начисление стимулирующих выплат (по зоне подчинения).