

«СОГЛАСОВАНО»
С Управляющим Советом
Председатель *Ель*
Добинко Е. В.
«31» *августа* 2017 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБОУ «Школа № 1569
«Созвездие»
Воропаева А. В.
«31» *августа* 2017 г.



ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

1. Общие положения

1.1. В целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания, за доброкачественностью готовой продукции, которая оценивается органолептическим методом, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ГБОУ «Школа № 1569 «Созвездие» (далее Учреждение) создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, методическими рекомендациями по организации претензионной работы, требованиями Государственного Контракта на оказание услуг по организации питания воспитанников и обучающихся Учреждения, настоящим положением.

1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и членами Управляющего Совета Учреждения.

2. Основные задачи.

Основными задачами являются:

2.1. Осуществление систематического контроля за надлежащим исполнением условий Государственного Контракта со стороны Исполнителя:

- за соблюдением сроков, объемов и ассортиментом поставляемого товара;
- за целевым использованием Продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за выходом порций, качественным и количественным составом готовых блюд;
- за организацией приёма пищи детьми, соблюдением СанПиН и правил личной гигиены;

2.2. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.3. Контроль за соблюдением санитарного состояния пищеблока.

2.4. Предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний.

3. Порядок создания бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора Учреждения.

3.2. Состав комиссии, ее полномочия оговариваются в приказе.

3.3. В состав бракеражной комиссии входят не менее 3-х человек:

- ответственный по питанию;
- медицинская сестра (прикреплённый медицинский работник поликлиники);
- заведующий производством, а так же при необходимости в состав комиссии могут быть включены другие работники Учреждения, приглашенные специалисты, эксперты.

3.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается директором Учреждения.

4. Полномочия комиссии

4.1 Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- контролирует соответствие наименования и количества продуктов питания товарно-транспортной накладной;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а так же соблюдение правил и условий их хранения;

- следит за соответствием ежедневного меню с примерным меню Государственного Контракта на оказание услуг по организации питания обучающихся и воспитанников;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;

- следит и контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- присутствует при закладке основных продуктов в котел, проверяют выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи: определение её цвета и запаха, консистенции, жесткости, сочности и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объёму реализованных порций и количеству детей.

5. Содержание и формы работы.

- 5.1. Бракеражная комиссия организует свою деятельность согласно Плана работы.
- 5.2. Бракеражная комиссия проверяет соответствие наименования товара и веса товарной накладной, сроки годности, сохранность упаковки, указания сертификатов в накладной. При выявленных недостатках оформляются Претензионные акты установленного образца (приложение к Гос. Контракту).
- 5.3. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно Бракеражная комиссия должна ознакомиться с меню: в нём должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований. Меню должно быть утверждено директором Поставщика услуг.
- 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 дегустируют в последнюю очередь.
- 5.5. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции, предоставленный Исполнителем. Журнал хранится на пищеблоке у Исполнителя (зав. Производством).
- 5.6. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность).
- 5.7. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешний вид и консистенция, утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренными требованиями.
- 5.8. Оценка «хорошо» дается таким блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.
- 5.9. Оценка «удовлетворительно» дается таким блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (не досолено, пересолено).
- 5.10. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюдо и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускается».
- 5.11. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.
- 5.12. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путём деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления массы одной порции каш, гарниров, салатов и т. п. взвешивают всю кастрюлю или котёл, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объёмы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т. д. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду (сады), при раздаче в индивидуальную посуду в столовой (школы).
- 5.13. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т. п.) производят путём взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения

средней массы порции, а так же установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускается отклонение +/- 5 % от нормы выхода). 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.

4. Оценка организации питания в Учреждении.

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качество отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе снизить оценку.

4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

4.3. Администрация Учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний выявленных комиссией.