

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №17
с углубленным изучением отдельных предметов»

623408, Свердловская область, город Каменск-Уральский, улица Челябинская, 19, телефон/факс 300-196



Утверждаю:
Директор школы
Л.Г. Гареева
2016 г.

Приказ № 274-о от 30.08.2016 г.

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ В
МУНИЦИПАЛЬНОМ АВТОНОМНОМ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 17
С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ
ОТДЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТОВ»

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 17 с углубленным изучением отдельных предметов» (далее бракеражная комиссия) создается в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

1.2. Бракеражная комиссия работает совместно с Советом родителей.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СанПиН - 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», сборниками рецептов, технологическими картами, данным Положением, ГОСТами, нормативными актами 00.

2. Порядок бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы по согласованию с Советом родителей Школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора Школы.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии входят: директор школы, медицинский работник, заведующий столовой.

3. Полномочия бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся школы.

3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблоков Школы, в том числе:

- 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, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;

- Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

- Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;

- Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

- Периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

- Осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д, в соответствии с Правилами бракеража пищи;

Проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;

- Определяет фактический выход одной порции каждого блюда;

-Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3.3. При проведении проверок пищеблоков бракеражная комиссия руководствуется Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.61079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

3.4. Бракеражная комиссия имеет право:

- В любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- Проверять выход продукции;
- Контролировать наличие суточной пробы;
- Проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- Проверять качество поставляемой продукции;
- Контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- Проверять соблюдение правил хранения продуктов питания.

3.5. Бракеражная комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой пищеблоков на совещаниях при директоре.

3.6. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

3.7. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания обучающихся, заносятся в бракеражный журнал.

3.8. Решения комиссии обязательны к исполнению руководством ОО и работникам пищеблоков.

4. Критерии оценки качества блюд

4.1. 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 - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» (брак).

Оценка «отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией, ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.).

Оценка «удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить, ставятся блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» (брак) - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда, дается изделиям имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям

вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию.

4.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями, лиц, осуществивших проверку продукции.

4.3. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

4.4. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная членом бракеражной комиссии, осуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, который доводится до директора школы.

5. Делопроизводство

5.1. План работы на год.

5.2. Ведение бракеражного журнала.

5.3. Отчеты по требованию руководителя.

5.4. Документация хранится в Школе в течение одного года.

Срок действия данного положения не ограничен.