



Положение о бракеражной комиссии муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения

« Начальная общеобразовательная школа - интернат № 4»

1. Общие положения.

Данное положение разработано на основании п. 5 ст. 51 Закона Российской Федерации «Об образовании», Сан Пин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденных постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 г. № 45, приказа Министерства здравоохранения и социального развития РФ, Министерства образования и науки РФ от 11.03. 2012 г. № 213 н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников ОУ», в целях эффективной работы по организации горячего питания детей в ОУ городского округа «Город Чита», проведения профилактической работы по сохранению и укреплению здоровья детей.

Бракеражная комиссия назначается приказом директора школы на учебный год. Назначение бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой столовой и пищеблока. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации, социальный педагог, медицинский работник, заведующий производством, ответственный за питание.

Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее пяти человек.

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

При назначении комиссии соблюдается принцип ежегодного обновления ее состава.

2. Обязанности бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия должна:

1. способствовать обеспечению качественным питанием учащихся школы;
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 10 дневного меню,
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания

3. Бракераж пищи.

3.1. Все блюда и кулинарные изделия, 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 производят члены бракеражной комиссии.

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 скреплён печатью; храниться бракеражный журнал на кухне.

3.5. За качество пищи несет санитарную ответственность повар столовой.

3.6. 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», «неудовлетворительно» (брак).

Оценка «отлично» 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» ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведён 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.

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. Оценки качества блюда кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями (социального педагога, директора).

Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная врачом, обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, акт доводится до руководства осуществляющего организацию горячего питания в школе.

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

4. Права бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия имеет право:

- 4.1. в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- 4.2. контролировать наличие маркировки на посуде ;
- 4.3. проверять выход продукции;
- 4.4. контролировать наличие суточной пробы;
- 4.5. проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- 4.6. проверять качество поступающей продукции;
- 4.7. контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- 4.8. проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- 4.9. вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.