1

57

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение «Общеобразовательная школа-интернат среднего общего образования г. Алагир».
(Наименование образовательной организации)

СОГЛАСОВАНО ¹

Протокол заседания педагогического совета
(наименование коллегиального органа
управления представительного органа
работников)
от 21.09.2019 г. № 1.

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания совета родителей
от 21.09.2019 г. №

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ «Школа-интернат»
Алагир.
(Должность руководителя, наименование
образовательной организации)
И.О. Фамилия
(И.О. Фамилия)

(Подпись)

21.09.2019 г.

(Дата)

ар. N155

Положение

О бракеражной комиссии ГБОУ школы-интерната г.Алагир.

1. Общие положения

Настоящее положение разработано на постановления Главного государственного

санитарного врача Российской Федерации от 23.07.08 года № 45 об утверждении

санитарно - эпидемиологических правил и нормативов 2.4.5.2409 - 08.

Бракеражная комиссия назначается приказом директора ГБОУ школы-интерната г.Алагир (далее - ОУ) на учебный год.

Назначение бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой столовой.

В состав бракеражной комиссии входят представители администрации ОУ, родительской общественности, медицинский работник.

Количество членов бракеражной комиссии должно быть не более семи человек.

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

При назначении комиссии соблюдается принцип ежегодного обновления ее состава.

2. Обязанности бракеражной комиссии;

Бракеражная комиссия должна:

¹ Согласование с указанными органами проводится в соответствии с системой локальных нормативных актов, принятой в организации.

² Порядок утверждения локального нормативного акта (должностным лицом или распорядительным актом) выбирается организацией самостоятельно в соответствии с принятой инструкцией по делопроизводству.

1. способствовать обеспечению качественным питанием учащихся ОУ;

2. осуществлять контроль за работой школьной 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,
- оценивать органолептические свойства приготовленной пищи,
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания.

3. Бракераж пищи

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

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, , суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено, должна стоять подпись директора ОУ. 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.

3.2. 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

3.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью; храниться бракеражный журнал у заведующего столовой.

3.4. За качество пищи несут санитарную ответственность врач, заведующий столовой, технолог, повара школьной столовой.

3.5. 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 - «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.

Оценка «неудовлетворительно» (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 допускаю». Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

3.6. Оценки качества блюд кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями членов бракеражной комиссии ОУ. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная медицинским работником, обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, который доводится до заведующего столовой и директора ОУ.

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

3.8. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

3.9. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

3.10. Бракеражная комиссия проверяет закладку основных продуктов в котел. Сведения о заложенных продуктах и весе заносятся в журнал установленной формы.

3.11. 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. Права бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия имеет право:

4.1. в любое время проверять санитарное состояние школьного 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 ОУ предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.