

Государственное казенное
общеобразовательное учреждение
Удмуртской Республики
«Светлянская школа-интернат»
ГКОУ УР «Светлянская школа-интернат»

УТВЕРЖДЕНО
Приказ № 62-1 ОД
«11» сентября 2020
Директор Т.Н. Вершинина
Т.Н. Вершинина

ИНН 1804007086 КПП 182801001
Адрес: село Светлое, улица Первомайская, дом 25,
Воткинский район, Удмуртская Республика, 427421
Телефон (34145) 76-572
Факс (34145) 76-574

МП

Принято на Совете ГКОУ УР
«Светлянская школа-интернат»
Протокол № 1 от «04» сентября 2020

Мотивированное мнение

согласно

согласны/не согласны

ПППО Бывальцева Е.В. Бывальцева Е.В.

ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
ГКОУ УР «СВЕТЛЯНСКАЯ
ШКОЛА-ИНТЕРНАТ»
№ 0109-30

I. Общие положения

1.1 Настоящее положение о бракеражной комиссии в ГКОУ УР «Светлянская школа-интернат» (далее – Учреждение) разработано в образовании в Российской Федерации" с изменениями от 08.12.2020 года, приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27.02.2007 года №54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Федеральным законом №29-ФЗ от 02.01.2000 года «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 13.07.2020 года), а также Уставом Учреждения.

1.2 Настоящее положение о бракеражной комиссии Учреждения определяет цель, задачи и функции бракеражной комиссии, регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.3 Бракеражная комиссия (далее - комиссия) – комиссия общественного контроля Учреждения, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении.

1.4 Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется санитарным законодательством.

1.5 В задачи бракеражной комиссии входит:

- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- контроль за качеством доставляемых продуктов питания;
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении;
- предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний;
- организация полноценного питания обучающихся.

1.6 Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора Учреждения на начало учебного года. Срок полномочий 1 год.

1.7 Бракеражная комиссия состоит из не менее трех человек. В состав комиссии могут входить:

- представитель администрации Учреждения;
- медицинский работник;
- ответственное лицо за организацию питания;
- повара;
- социальный педагог;
- член профсоюзной организации Учреждения;
- представитель родительской общественности Учреждения.

В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники Учреждения, приглашенные специалисты.

II. Функции бракеражной комиссии

2.1 К основным функциям бракеражной комиссии в Учреждении относят:

- Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- Проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий согласно признакам доброкачественности продуктов.
- Проверка соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;

- Проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся;
- Контроль над процессом приема пищи обучающихся;
- Проверка на раздаче правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества;
- Контроль организации работы на пищеблоке Учреждения;
- Ежедневное отслеживание за правильностью составления меню-раскладок;
- Наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока Учреждения;
- Осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- Направление при необходимости продукции на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию;
- Проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д. (Приложение 1).

2.2 Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой Учреждения, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

2.3 Комиссия периодически, но не реже одного раза в месяц, осуществляет контроль над закладкой основных продуктов и выхода готовых блюд. Результаты проверки отмечают в журнале контроля над закладкой основных продуктов и заверяют оценку личными подписями членов комиссии.

2.4 Комиссия составляет акты на списание продуктов.

2.5 При появлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов.

2.6 Комиссия вносит предложения по улучшению питания обучающихся в Учреждении.

2.7 Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педагогических советах, заседаниях общешкольного родительского собрания.

III. Оценка организации питания в Учреждении

3.1 Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с меню требованием. Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно не трех ее членов.

3.2 В меню должны быть проставлены дата, количество обучающихся, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено директором, должны стоять подписи шеф-повара, медицинского работника, кладовщика, повара.

3.3 Члены комиссии вправе находится в складских, производственных, вспомогательных, обеденном зале и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.

3.4 Комиссия осуществляет контроль за соответствием технических требований, предъявляемых к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок, наличие документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

3.5 Бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

3.6 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.

3.7 Результаты бракеражной пробы вносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой пищевой продукции» (Приложение 3). Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью Учреждения. Журнал хранится у медицинского работника.

3.8 Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность).

3.9 Оценка «ОТЛИЧНО» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

3.10 Оценка «ХОРОШО» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

3.11 Оценка «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

3.12 Оценка «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» (брак) дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К РАЗДАЧЕ НЕ ДОПУСКАЮ».

3.13 Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

3.14 По результатам проверки каждый член комиссии может приостановить выдачу (реализацию) не соответствующего установленным требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением комиссия принимает большинством голосов.

3.15 Решение комиссии о браке является основанием для расследования причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению брака впредь.

3.16 Оценка качества блюд и кулинарных изделий «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при директоре. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

3.17 Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

3.18 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.д. 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.д. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

3.19 Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.д.) 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). 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.

3.20 Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. Выдача готовой пищи производится 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.

3.21 Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания обучающихся, заносится в бракеражный журнал.

3.22 Основными формами работы бракеражной комиссии являются:

- Совещания проводятся 1 раз в квартал;
- Контроль, осуществляемый директором Учреждения, членами бракеражной комиссии, согласно плану производственного контроля Учреждения.

3.23 По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел директору Учреждения на административное совещание, заседания педагогического совета, общешкольного родительского собрания. Результаты работы бракеражной комиссии оформляются в форме протоколов или доклада о состоянии дел по организации питания в Учреждении. Итоговый материал должен содержать констатацию фактов, выводы и, при необходимости предложения.

3.24 Контроль проводится в виде плановых проверок в соответствии с утвержденным планом производственного контроля Учреждения, который обеспечивает периодичность и исключает нерациональное дублирование в организации проверок с целью установления фактов и проверки сведений о нарушениях. Итоги проверок заслушиваются на совещании при директоре, где обсуждаются замечания и предложения по организации и качества питания в Учреждении (Приложение 2).

3.25 Администрация Учреждения обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры по устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

IV. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии

4.1 Бракеражная комиссия имеет право:

- Проверять санитарное состояние пищеблока в любое время;
- Выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в Учреждении;
- Контролировать выполнение принятых решений;
- Направлять при необходимости продукцию на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию;
- Составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание не востребованных порций, недоброкачественных продуктов;
- Давать рекомендации, направленные на улучшение питания в Учреждении; Ходатайствовать перед администрацией Учреждения о поощрении или взыскании работников, связанных с организацией питания в Учреждении.

4.2 Бракеражная комиссия обязана:

- Контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- Проверять другие и складские помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- Контролировать организацию работы на пищеблоке;
- Следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- Осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

- Следить за правильностью составления меню;
 - Присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;
 - Осуществлять контроль соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
 - Проводить органолептическую оценку готовой пищи;
 - Проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся;
 - Осуществлять свои функции в специально выдаваемой спецодежде (халат, головной убор, спецобувь и т.п.);
 - Проводить просветительскую работу с педагогами и родителями (законными представителями) обучающихся.
- 4.3 Бракеражная комиссия несет ответственность за:
- Выполнение за ней полномочий;
 - Принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим положением, и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации;
 - Достоверность излагаемых фактов в бракеражном журнале готовой продукции, в журнале контроля над закладкой основных продуктов, в актах на списание невостребованных порций.

V. Делопроизводство бракеражной комиссии

5.1 Учреждение ведет акты на списание невостребованных порций и бракеражный журнал.

- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

5.2 Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью Учреждения. Хранится журнал в столовой.

5.3 В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность и другие.

5.4 Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения органолептической оценки (Приложение 4).

5.5 За качество пищи несут ответственность члены бракеражной комиссии, шеф-повар.

5.6 Журнал бракеража готовой продукции хранится у медицинской сестры либо у шеф-повара.

5.7 Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья хранится у шеф-повара и заполняется по мере поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов.

VI. Заключительные положения

6.1 Настоящее положение о бракеражной комиссии является локальным нормативным актом, принимается совете Учреждения, с учетом мнения первичной профсоюзной организации, утверждается приказом директора Учреждения.

6.2 Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

6.3 Положение о бракеражной комиссии в Учреждении принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к положению принимаются в порядке, предусмотренном п.6.1 настоящего положения.

6.4 После принятия положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

Примерный перечень вопросов, подлежащих контролю и рассмотрению:

1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
2. Контроль за закладкой основных продуктов питания.
3. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
4. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
5. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
6. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.
7. Контроль за хранением и реализацией пищевых продуктов.
8. Контроль за качеством поступающих пищевых продуктов и наличием сопроводительных документов.
9. Ведение журналов бракеража готовой кулинарной продукции и бракеража поступающего продовольственного сырья.
10. Контроль за качеством готовых блюд и соблюдением объема порций.
11. Контроль за выполнением норм питания и витаминизацией пищи.
12. Контроль за организацией питьевого режима.
13. Контроль за отбором суточной пробы.