

Приложение к приказу № 2174 о.д.
«01» 09 2014г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ ООШ №269 ЗАТО
Александровск
И.В.Мацюк

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ МБОУ ООШ №269 ЗАТО Александровск

1. Общие положения.

1. Настоящее положение разработано на основе: письма Министерства торговли РСФСР от 21 августа 1963 года № 0848, 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

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с уставом школы в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Назначение бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой столовой.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.4. 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 трудового коллектива.

1.5. Руководство школы обязано содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

1.6. Срок действия данного положения не ограничен.

2. Управление и структура бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на учебный год. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.

2.2. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 5 человек.

2.3. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации, родительской общественности, социальный педагог, медицинский работник.

2.4. При назначении комиссии соблюдается принцип ежегодного обновления ее состава.

3. Обязанности бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия должна:

1. способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся 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 четырёхнедельного меню,
 - проверять соблюдение правил хранения продуктов питания
- проверять сроки реализации поступивших продуктов, качество и условия хранения продуктов на складе и в день приёма пищи;
- проводить проверки и осуществлять контроль при закладке продуктов;
- проводить проверки качества приготовляемой пищи;
- снимать бракераж сырой и готовой продукции;
- предотвращает пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания;
- отчитываться о своей работе на заседаниях комиссии, совещаниях при директоре и т.д.
- своевременно выполнять рекомендации и предписания вышестоящих и контролирующих организаций.

4. Полномочия комиссии

Бракеражная комиссия школы:

- 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;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

Бракеражная комиссия осуществляет оценку качества приготовляемых блюд и температуры горячих блюд при раздаче.

Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями (медицинского работника, заведующего производством, ответственного за питание). Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в этот же журнал. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью; хранится бракеражный журнал у ответственного за питание.

5. Содержание и формы работы.

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

5.2. 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.

5.3. 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).

5.4. 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

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

5.6. 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.

5.8. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции.

6. Бракераж пищи.

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