

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа № 4

РАССМОТРЕНО:

на заседании
педагогического совета
(протокол № 1 от
30.08.2024)

УТВЕРЖДЕНО

директор МАОУ-СОШ №4
_____ В.А. Колосова

Положение о бракеражной комиссии

1. Общие положения

Настоящее положение разработано в соответствии с санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года № 28; санитарными правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32, методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, утвержденными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18 мая 2020 года № МР 2.4.0179-20.

Бракеражная комиссия назначается приказом директора на учебный год.

Назначение бракеражной комиссии – обеспечение постоянного контроля за работой столовой.

В состав бракеражной комиссии входят представители первичной профсоюзной организации, администрации, родительской общественности, социальный педагог, медработник.

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 или на заседаниях профсоюзного комитета.

Соблюдается принцип ежегодного обновления ее состава.

2. Обязанности бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия обязана:

1. Способствовать обеспечению качественным питанием учащихся;
2. Осуществлять контроль за работой столовой:
 - проверить санитарное состояние пищеблока,
 - контролировать наличие маркировки на посуде и полотенцах, проверять выход продукции,
 - контролировать наличие суточной пробы,
 - проверять соответствие приготовления пищи техническим картам,
 - проверять качество поступающей продукции, контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню,
 - проверять соблюдение правил хранения продуктов питания

3. Бракераж пищи

3.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой, 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 производит медицинский работник.

3.3. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделие с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование санитарно-пищевую лабораторию.

3.4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у заведующего производством.

3.5. За качество пищи несут ответственность медсестра, заведующий производством, повара в 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 вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями. Оценка «хорошо» ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведен 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) дается изделиям, имеющие 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.

3.7.Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляется подписями медицинской сестры (социального педагога, директора). Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная медсестрой, обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, акт доводится до руководства предприятия, осуществляющего организацию горячего питания в школе, и директора гимназии.

3.8.Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путем 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 и полотенцах;
- 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