

Муниципальное общеобразовательное учреждение лицей №2

Принято с учётом мнения педагогического совета от 30 августа 2022 г. протокол №1

УТВЕРЖДЁН

Приказом лицея №2 от

07.09.2022 г. №349



П.Е.Щедрина

М.П.

Положение о бракеражной комиссии

1. Общие положения.

1. Настоящее Положение определяет работу бракеражной комиссии в муниципальном общеобразовательном учреждении лицей №2. Положение разработано на основе постановления Главного государственного санитарного врача РФ: от 27.10.2020 г. № 32 об утверждении СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

1.1. Основываясь на принципах коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом муниципального общеобразовательного учреждения лицей №2 (далее – лицей) в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в лицее создается и действует бракеражная комиссия.

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

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН, технологическими картами, ТР ТС (технические регламенты).

1.4. Администрация лицея обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

1.5. Срок действия данного положения не ограничен.

2. Управление и структура бракеражной комиссии

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

2.2. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 3 человек.

2.3. В состав бракеражной комиссии входят представители педагогического коллектива, медицинский работник, заведующая столовой.

3. Обязанности бракеражной комиссии.

3.1. Бракеражная комиссия обязана:

- осуществлять мониторинг - контроль за работой столовой;
- проверять санитарное состояние пищеблока,
- проверять качество поступающей продукции,
- проверять соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации,
- проводить бракераж готовой продукции,

- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам,
- контролировать разнообразие блюд и соблюдение циклического меню,
- контролировать выход готовой продукции,
- контролировать наличие суточных проб,
- контролировать наличие маркировки на посуде,
- предотвращать пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания,
- своевременно выполнять рекомендации предписания вышестоящих и контролирующих организаций.

4. Полномочия комиссии.

4.1. Бракеражная комиссия лица:

- ✓ осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания,
- ✓ проверяет на пригодность складские и другие помещения, а также условий их хранения
- ✓ следит за правильностью составления меню,
- ✓ следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблоков,
- ✓ периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход готовой продукции
- ✓ контролирует организацию работы на пищеблоке
- ✓ осуществляет оценку качества приготовляемых блюд и определяет температуру горячих блюд при раздаче.

4.2. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями: повара (заведующей столовой, ответственного за организацию питания, медицинского работника).

5. Содержание и формы работы.

5.1. Бракеражная комиссия проверяет наличие и правильность хранения суточных проб готовой продукции

5.2. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда.

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 (допускаются отклонения $\pm 3\%$ от нормы выхода), а также установления массы 10 порций, которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения 0% от нормы выхода).

5.4. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чистые приборы, питьевую воду, тарелки с указанием веса на обратной стороне (вмещающие как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку

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

5.6. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав 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

5.7. Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»

6. Бракераж пищи.

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

6.2. 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.

6.3. За качество пищи несут ответственность члены бракеражной комиссии.

6.4. 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 (качественно/некачественно).

6.4.1. Оценка **качественно** ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету, запаху, консистенции, внешнему виду утвержденной в рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

6.4.2. Оценка **некачественно** дается изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственным изделиям вкус и запах, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда.

Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи под записью « К раздаче не допускаю». О данном факте составляется акт, акт доводится до директора школы. Директор лицея незамедлительно доводит информацию до руководства МУП «Торговый дом «На Сенной».

6.4.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно.

6.5. Лица, виновные в некачественном приготовлении блюд и кулинарных изделий привлекаются к материальной и другой ответственности.

7. Осуществление контроля за работой бракеражной комиссии.

7.1 Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет директор лицея.

7.2 В случае невозможности решения спорных вопросов между членами комиссии, работниками столовой и другими лицами, директор лицея совместно с администрацией создают временную комиссию для решения спорных вопросов.