

«Принято»
Педагогическим советом СПДС
«Дружные ребята» ГБОУ СОШ № 7

Протокол № 2 от « 30 » декабря 2020 г.

«Утверждаю»
И.о.директора ГБОУ СОШ № 7
_____ Л.В.Крюкова

приказ по ГБОУ СОШ № 7
от « 30 » декабря 2020 г. № 206-од

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

государственного бюджетного общеобразовательного учреждения
Самарской области средней общеобразовательной школы №7 имени
Героя Советского Союза Ф.И.Ткачева города Жигулевска городского
округа Жигулевск, структурного подразделения детского сада
«Дружные ребята»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее – Положение) структурного подразделения «детского сада “Дружные ребята”» (далее по тексту СПДС) государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средней общеобразовательной школы №7 имени Героя Советского Союза Ф.И.Ткачева города Жигулевска городского округа Жигулевск Самарской области (далее по тексту ГБОУ) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213 н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года

1.2. Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

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

1.4. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом СПДС, родительской общественностью.

2. Основные задачи

2.1. Осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

2.2. Проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;

2.3. Контроль за соблюдением сроков реализации продуктов, технологии и качества приготовления пищи.

2.4. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

2.5. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.

2.6. Предотвращение пищевых отравлений

2.7. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

2.8. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.

3. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

Бракеражная комиссия создается приказом руководителя СПДС, где указывается ее состав, сроки ее полномочий.

Бракеражная комиссия состоит из 3 членов комиссии. В состав комиссии входят:

Корпус №1

- руководитель СПДС (председатель комиссии);
- медицинская сестра (от Жигулевской ЦГБ) младший воспитатель (СПДС)
- заведующий хозяйством

Корпус №2

- руководитель СПДС (председатель комиссии);
- старший воспитатель
- кладовщик

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

Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается приказом директора ГБОУ.

4. Содержание и формы работы

4.1. Члены бракеражной комиссии в ежедневно полном составе приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

- Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню- требованием, в котором должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено руководителем СПДС, должны стоять подписи медицинской сестры, кладовщика, повара.
- 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.

4.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции». Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медсестры.

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

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

- 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.

- 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).

- Оценка «недоброкачественность» 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».

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

4.5. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «недоброкачественность», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при руководителе. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

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

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

Фактический объем первых блюд устанавливают 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.

4.8. 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).

4.9. 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.

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

«Положение о бракеражной комиссии» вступает в силу с 01 января 2021 г. действует до принятия нового Положения.