

листа
юкова

ПРИНЯТО
педагогическим
советом ГБОУ СОШ № 7
протокол заседания
от « 31 » 08 2015 г. № 7

УТВЕРЖДЕНО
директор ГБОУ СОШ № 7
Л.В. Крюкова
приказ по школе
от « 01 » 09 2015 г. № 2015-09



ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ.

Разработано в соответствии с
СанПиН 2.4.5.2409-08
Раздел XIV п.14.4,14.5

1. Общие положения.

- 1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления 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 – школа), а так же в соответствии с Уставом школы в целях осуществления систематического контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе создается и действует бракеражная комиссия.
- 1.2. Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с утвержденным планом.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

- 2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы до 1 сентября текущего учебного года. Состав комиссии и сроки ее полномочий указываются в приказе директора школы.
- 2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии входят:
 - представитель администрации школы;
 - медицинская сестра;
 - работник пищеблока.
- 2.3. В необходимых условиях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники школы, приглашенные специалисты, эксперты.
- 2.4. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

3. Полномочия бракеражной комиссии.

- 3.1. Бракеражная комиссия:
 - осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
 - проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а так же соблюдение правил и условий их хранения;
 - следит ежедневно за правильностью составления меню-раскладок;
 - контролирует организацию работы на пищеблоке;
 - осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
 - проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей и основных пищевых веществам;
 - следит и контролирует соблюдение правил личной гигиены работников пищеблока;
 - периодически присутствует при закладке основных продуктов в котел, проверяет выход блюд;

- осуществляет оценку качества приготовляемых блюд, который осуществляется органолептическим методом;
- осуществляет оценку температуры горячих блюд при раздаче;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему реализованных порций и количеству детей.

4. Оценка организации горячего питания.

- 4.1. Все блюда и кулинарные изделия, приготовляемые на пищеблоке школы, подлежат обязательному бракеражу по мере готовности. Пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища была приготовлена (доставлена).
- 4.2. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню – раскладке. Для определения правильности веса приготовленных изделий одновременно взвешивается 5 – 10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие штучные изделия – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.
- 4.3. За качество пищи несут ответственность: директор КШП, заведующий производством и повара, изготавливающие продукцию.
- 4.4. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков или возвращается по акту в КШП.
- 4.5. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям – отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно (брак).
- 4.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в «Журнал бракеража готовой продукции» в соответствии с установленной формы и оформляется подписями всех членной комиссии.

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов комиссии	Примечание

- 4.7. Администрация школы обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний выявленных комиссией.

5. Критерии оценки качества блюд.

- 5.1. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по запаху, внешнему виду, цвету, консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям, блюдо приготовлено в соответствии с технологией.
- 5.2. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют один незначительный дефект и которые можно исправить (недосолен, не доведен до нужного цвета и т.п.).
- 5.3. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления без переработки.
- 5.4. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный запах и вкус, резко пересоленные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию, неполновесные и другие признаки, порочащие блюда или изделия, которые невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

5.5. Продукция, выпускаемая промышленностью (соки, напитки, сырки, йогурты и другие) оцениваются как «доброкачественная» или «недоброкачественная».

ПОСТАНОВЛЕНИЕ О БРАКЕРСКОЙ КОМИССИИ.

Разработано в соответствии с СанПиН 2.4.3.2409-08
Раздел XIV п.14.4.14.7

1. Общие положения

1.1. Данное постановление разработано в соответствии с проектом постановления областного бюджетного государственного учреждения Самарской области «Центр государственной инспекции № 7 имени Героя Советского Союза Ю.И. Тюрина» филиала государственного учреждения «Инспекция Самарской области (далее – инспекция)» в целях и соответствии с Уставом инспекции для осуществления систематического контроля за пищевой организацией системы детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и приеме пищи в местах питания и действует в соответствии с действующим законодательством.

2. Порядок создания бракерской комиссии и ее состав

- 2.1. Бракерская комиссия создается приказом директора инспекции до 1 сентября текущего учебного года. Состав комиссии и сроки ее плановой деятельности в приказе директора инспекции.
- 2.2. Бракерская комиссия состоит из 3 человек. В состав комиссии входят:
 - представитель администрации пищевого учреждения;
 - представитель администрации пищевого учреждения;
 - представитель администрации пищевого учреждения.
- 2.3. В необходимых условиях в состав бракерской комиссии могут быть включены другие должностные лица, привлеченные организацией, заказчик.
- 2.4. При привлечении организационно-технических единиц должны быть обеспечены условия проведения данного анализа.

3. Подполномочия бракерской комиссии

3.1. Бракерская комиссия осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания, проверке на пригодность упаковки и другие показатели, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения; следит ежедневно за правильностью составления меню-раскладок; контролирует организацию работы на пищеблоке; осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовленной пищи; осуществляет соответствие пищи физиологическим потребностям детей и основным пищевым веществам; следит и контролирует соблюдение правил личной гигиены работников пищеблока; проверяет наличие и присутствие при заказе основных продуктов в учебной проверке меню пищи.

«Прошито, пронумеровано и скреплено»

печатью

3
Директор ГБОУ СОШ № 7

Л.Л. К

Дата

