

ПРИНЯТО

на педагогическом совете
муниципального бюджетного
общеобразовательного
учреждения города Ульяновска
«Средняя школа №72 с
углубленным изучением
отдельных предметов»

Протокол
от 31.08.2022 № 1

ПРИЛОЖЕНИЕ №39

к приказу муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения
города Ульяновска «Средняя школа №72
с углубленным изучением отдельных
предметов»

от 01.09.2022 № 583-ОД

ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1 Настоящее Положение о бракеражной комиссии муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения города Ульяновска «Средняя школа №72 с углубленным изучением отдельных предметов» (далее – Школа, Положение) разработано с целью обеспечения контроля за полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием и буфетной продукцией учащихся и работников школы в течение учебного года и летний оздоровительный период.

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с:

Законом Российской Федерации от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральным законом от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 №45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08»;

сборниками рецептов;

технологическими картами, которые должны быть оформлены в соответствии с рекомендациями (приложение СанПиН 2.4.5.2409-08);

приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г. №54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях»;

уставом школы.

1.3. Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой (центра здорового питания) на совещаниях при директоре или на собраниях трудового коллектива.

2. Управление и структура бракеражной комиссии

2.1. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом директора школы на учебный год не позднее 01 сентября. В состав бракеражной комиссии могут входить: медицинская сестра, ответственный за организацию горячего питания, шеф-повар, заведующий столовой, заместитель директора школы по социальной работе, директор школы.

2.2. К работе бракеражной комиссии могут быть привлечены представители родительской и педагогической общественности, при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний критериев оценки качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям.

2.3. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 3.

3. Обязанности и права бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия обязана:

- осуществлять контроль за работой столовой (Центра здорового питания);
- проверять санитарное состояние пищеблока;
- контролировать наличие маркировки на посуде;
- контролировать выход готовой продукции;
- контролировать наличие суточных проб;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поступающей продукции;
- контролировать разнообразие блюд и соблюдение циклического меню;
- проверять соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации;
- проводить бракераж готовой продукции;
- предотвращать пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания;
- отчитываться о своей работе на заседаниях различных совещательных органов и комиссий;
- своевременно выполнять рекомендации и предписания вышестоящих и контролирующих организаций.

3.2. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока, столовой (Центра здорового питания) школы;
- контролировать наличие маркировки на поступаемых продуктах;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поступающей продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;

вносить на рассмотрение администрации школы предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

4. Содержание и формы работы

4.1. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

4.2. Бракеражная комиссия путем взвешивания порций определяет фактический выход одной порции. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке.

4.3. Бракеражная комиссия проводит оценку качества блюд по органолептическим показателям. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы.

4.5. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное директором школы меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Меню должно быть утверждено директором школы, подписано заведующей столовой, шеф-поваром.

4.6. Бракеражную пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится. 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.

4.7. Результаты бракеражной пробы регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой (форма 2 приложения 10 СанПиН 2.4.5.2409-08).

Замечания и нарушения, установленные комиссией при приготовлении блюд, заносятся в этот же журнал, в графу для примечаний. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью; хранится бракеражный журнал у шеф-повара при систематическом контроле заведующего столовой.

5. Бракераж пищи

5.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой (Центре здорового питания) школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

5.2. 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.

5.3. За качество пищи несут ответственность медицинская сестра, заведующая столовой, шеф-повар.

5.4. 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.

5.5. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо.

6. Осуществление контроля за работой бракеражной комиссии

6.1 . Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет директор школы.

6.2. В случае невозможности решения спорных вопросов между членами комиссии, работниками столовой (Центра здорового питания) и другими лицами, директор школы создают временную комиссию для решения спорных вопросов.
