



Положение о бракеражной комиссии в ГБОУ КО «СШОР Л. Латыниной»

1. Общие положения.

1.1 Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года, Постановлением от 23 июля 2008 г. № 45 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Об организации питания обучающихся». Уставом учреждения, СанПиН 2.4.3259-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации режима работы, общеобразовательной организации». Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в учреждении.

1.2 Контроль за качеством питания осуществляет бракеражная комиссия, которая создается приказом директора на начало года в целях контроля за качеством приготовленной пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

2. Основные задачи.

- 2.1** Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
- 2.2** Контроль за полнотой выдачи блюд согласно утвержденного меню.
- 2.3** Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.4** Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.6** Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- 2.7** Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

3. Полномочия комиссии:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при доставке и разгрузе продуктов питания;
- проверяет на пригодность помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовленной пищи;

- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- проверяет выход блюд, производит взвешивание готовых блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4. Содержание и формы работы.

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

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню – требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций. Меню должно быть утверждено директором. 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 контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции («Бракеражный журнал готовой продукции»). Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью.

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

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

4.5 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.

4.6 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).

4.7 Оценка «неудовлетворительно» 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».

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

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

4.10 Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

4.11 Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается 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.

4.12 Определяется вес выданных блюд путем взвешивания 5-10 порций и устанавливается вес одной порции (допускаются отклонения +/- 3 % от нормы выхода). 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 5-10 порций), линейку.

5. Ответственность.

5.1 Члены комиссии имеют право приостановить выдачу готовой продукции в связи с ее недоброкачеством, составив акт и ознакомив с ним шеф-повара (поставщика) и администрацию.

5.2 Члены комиссии несут ответственность за обеспечение несовершеннолетних доброкачественной и полноценной пищей.

6. Управление и структура.

6.1 В состав бракеражной комиссии входят:

- по согласованию.