

Принято:
решением Педагогического совета
ЧОУ «СОШ «ОР-АВНЕР»
протокол № 10
от «30» 12 2020г.

Утверждаю:
Директор ЧОУ «СОШ «ОР-АВНЕР»
Нудельман С.А.
Приказ № 111/09
от «30» 12 2020г.



ПОЛОЖЕНИЕ О КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ (БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ) ЧОУ «СОШ «ОР-АВНЕР»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 г. N 45 "Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08, Уставом ЧОУ «СОШ «ОР-АВНЕР» (далее – школа).

1.2. Положение разработано для решения задач усиления контроля за организацией, качеством и безопасностью питания обучающихся.

1.3. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации.

1.4. Задачей бракеражной комиссии является ежедневная оценка качества готовых блюд путем снятия проб.

2. СОДЕРЖАНИЕ И ФОРМЫ РАБОТЫ

2.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

2.2. Бракераж блюд проводится до начала отпуска питания обучающимся. Бракеражную пробу берут из общих емкостей, предварительно перемешав в них тщательно пищу.

2.3. При проведении бракеража комиссия должна руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд обучающимся, направить их на доработку или переработку.

2.4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у врача.

В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи

несут ответственность врач и повар, приготовляющие продукцию.

2.5. Полномочия бракеражной комиссии:

- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

2.6. 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.

3. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

3.1. Критерии оценки блюд устанавливаются следующие:

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.

Оценка "хорошо" дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.).

Оценка "удовлетворительно" дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для продажи без переработки.

Оценка "неудовлетворительно" (брак) дается изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

3.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

3.3. Оценка «неудовлетворительно», данная членами бракеражной комиссии, обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, акт доводится до директора школы.

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

3.4. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 - 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий

- путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

4. ДОКУМЕНТАЦИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

4.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции». В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракеражный журнал у врача.

4.2. При неудовлетворительной оценке блюд, несоответствия веса и обнаружении иных нарушений санитарных правил и нормативов бракеражной комиссией составляется акт, который подписывается всеми ее членами.

Каждый член комиссии вправе изложить в акте свои замечания и пояснения, не совпадающие с основным выводом.

5. ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ КОНТРОЛЯ ЗА РАБОТОЙ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

5.1. Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет сотрудник школы, назначенный приказом директора.

5.2. В случае невозможности решения спорных вопросов между членами комиссии, работниками столовой и другими лицами, директор школы передает его на рассмотрение комиссии по контролю за организацией питания.