

ПРИНЯТО
Протокол заседания педагогического совета № 2
от 28.08.2020 года

УТВЕРЖДАЮ
Директор МОАУ «СОШ № 51»
Е.А.Баева
28.08.2020 года

УТВЕРЖДЕНО
приказом МОАУ «СОШ № 51»
31.08 2020 года № 450/1-ОД

ЛОКАЛЬНЫЙ АКТ № ____
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО АВТОНОМНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«СРЕДНЯЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 51 ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО
СОЮЗА, ГЕНЕРАЛ-ПОЛКОВНИКА И.А.ШЕВЦОВА»

Положение о бракеражной комиссии

Положение о бракеражной комиссии

1. Общие положения.

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемой продукции и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздачи пищи в ОО создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия назначается приказом директора ОО на учебный год.

1.3. назначение бракеражной комиссии – обеспечение постоянного контроля в работе столовой.

1.4. В состав бракеражной комиссии могут входить директор школы, социальный педагог, заместитель директора по УВР, медицинский работник, председатель профсоюза ОО.

1.5. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее трех человек.

1.6. Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается в работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при директоре.

1.7. При наличии комиссии соблюдается принцип ежегодного обновления ее состава.

2. Обязанности бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия школы осуществляет следующие организационные решения:

- Осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке пищевых заготовок, продуктов питания на школьный пищеблок;
- Проверяет складские помещения и другие места, специально оборудованные для хранения продуктов питания на пригодность и соответствие правил;
- Ежедневно мониторит правильность составления меню;
- Контролирует организацию работы на пищеблоке;
- Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- Проверяет соответствие рациона школьной столовой физиологическим потребностям школьников разных возрастных групп;
- Следит за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока;
- Периодически проверяет выход блюд в соответствии с меню;
- Периодически наблюдает за процедурами закладки продуктов;
- Систематически осуществляет проверку выхода блюд, их органолептических показателей (вкус, аромат, цвет, консистенция);
- Проверяет соответствие объемов приготавливаемой пищи количеству детей и разовых порций;

3. Бракераж пищи

3.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой партии.

3.2. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий проводят члены бракеражной комиссии.

3.3. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. В случае выявления каких либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

3.4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Бракеражный журнал хранится на пищеблоке у повара.

3.5. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий проводится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

Оценка «отлично» ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствии по вкусу, цвету, внешнему виду и консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «хорошо» ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный эффект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.).

Оценка «удовлетворительно» ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» (брак) дается изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно» обсуждаются на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, акт доводится до директора школы.

3.6. Для определения правильности всех 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. Правила бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия имеет право:

- 4.1. В любое время проверить санитарное состояние пищеблока;
- 4.2. Контролировать наличие маркировки на посуде;
- 4.3. Проверить вход продукции;
- 4.4. Контролировать наличие суточной пробы;
- 4.5. Проверить соответствие процесса при обновлении пищи технологическим картам;
- 4.6. Проверять качество поступающей продукции;
- 4.7. Контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- 4.8. Проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- 4.9. Вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышения культуры обслуживания.

Срок действия данного положения не ограничен.