

СОГЛАСОВАНО:
На заседании Педагогического совета
(протокол от 10.12.2020 г. № 2)

УТВЕРЖДЕНО:
приказом директора
от 31.12.2020 г. № 283-од

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 доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи создается и действует бракеражная комиссия.
- 1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией МОУ.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы. Состав комиссии, сроки полномочий утверждаются приказом директора МОУ.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 4 членов по школьному питанию и 4 членов дошкольному питанию;

В обязательный состав комиссии входят:

Председатель комиссии: директор МОУ

Члены комиссии:

- член трудового коллектива МОУ;
- члены педагогического состава;
- кладовщик;
- буфетчик.

3. Полномочия комиссии

Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания и 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;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций количеству детей.

4. Оценка организации питания в МОУ

- 4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале в случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер устранения замечаний;
- 4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания, должны заноситься в бракеражный журнал;
- 4.3. Администрация МОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии, принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

5. Содержание и формы работы.

- 5.1. Члены комиссии ежедневно снимают пробы за 20 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, полное наименование блюда, количество наименований выданных продуктов. Меню должно быть утверждено директором;
- 5.2. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.) и затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь;
- 5.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции; Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится в пищеблоке;
- 5.4. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность).
- 5.9. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции к массе гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готовых блюд слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.
- 5.10. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания 10 порций с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше установленной (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 10 порций), линейку.