ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №331
НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

Принято
Управляющим советом
ГБОУ школы №331
Невского района Санкт-Петербурга,
Протокол №4
от «31 » августа 2020 г.

Учтено мнение Совета обучающихся
Протокол №5 от «31» августа 2020г.
Учтено мнение Совета родителей
Протокол №5 от «31» августа 2020г.

«Утверждаю»
Директор ГБОУ школы №331
Невского района Санкт-Петербурга
_____ Л.А.Морозова
Приказ № 612 от 31.08.2020г.

ГБОУ школа №331 Невского района Санкт-Петербурга

Подписан: ГБОУ школа №331 Невского района Санкт-Петербурга
DN: SNILS=01949649901, OGRN=1027806080367, INN=007811066870, E=lubov07071985@mail.ru, C=RU, S=78 г. Санкт-Петербург, L=город Санкт-Петербург, O=ГБОУ школа №331 Невского района Санкт-Петербурга, CN=ГБОУ школа №331 Невского района Санкт-Петербурга, STREET=" улица Бабушкина, 65, ЛИТЕР А", T=Директор, G=Любовь Александровна, SN=Морозова
Основание: я подтверждаю этот документ
Местоположение:
Дата: 2021-03-15 19:14:03
Foxit Reader Версия: 9.4.1

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии

Санкт-Петербург
2020

1. Общие положения

1.1 В целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе создается и действует бракеражная комиссия.

1.2 Настоящее положение разработано на основе следующих нормативных документов: постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.08 года № 45 об утверждении санитарно - эпидемиологических правил и нормативов 2.4.5.2409 - 08.

1.3 Бракеражная комиссия принимается на Совете образовательного учреждения и назначается приказом директора школы на учебный год.

1.4 Назначение бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой столовой.

1.5 В состав бракеражной комиссии входят организатор питания, заведующий столовой, медицинский работник.

1.6 Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее трёх человек.

2. Обязанности бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия школы:

2.1осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

2.2проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;

2.3 ежедневно следит за правильностью составления меню;

2.4 контролирует организацию работы на пищеблоке;

2.5 осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

2.6 проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

2.7 следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

2.8 периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

2.9 проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;

2.10 проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3. Права бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия имеет право:

3.1 в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;

3.2 контролировать наличие маркировки на посуде;

3.3 проверять выход продукции;

3.4 контролировать наличие суточной пробы;

3.5 проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;

3.6 проверять качество поступающей продукции;

3.7 контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;

3.8 проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;

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

4. Оценка организации питания в образовательном учреждении. Бракераж пищи.

4.1 Все блюда, изготовляемые в столовой школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

4.2 Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит заведующая столовой.

4.3 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

4.4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью; хранится бракеражный журнал у заведующей столовой.

4.5. За качество пищи несут санитарную ответственность медицинский работник, заведующая столовой, повара школы.

5.6. Оценка качества блюд производится 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 соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «хорошо» ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведён 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) даётся 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.

4.7. Оценки качества блюд заносится в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями членов бракеражной комиссии.

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

4.8. Для определения правильности всех штучных готовых полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 - 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

5.Документация Бракеражной комиссии

5.1 Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца.

5.2 Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения, хранится бракеражный журнал у заведующего столовой