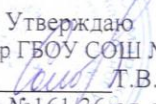
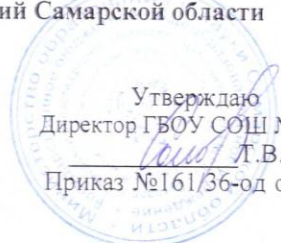


Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Самарской области средняя общеобразовательная школа №1 п.г.т. Суходол
муниципального района Сергиевский Самарской области

Обсуждено и принято на заседании
Педагогического совета,
Протокол №1 от 30.08.2022г.

Утверждаю
Директор ГБОУ СОШ №1 п.г.т. Суходол
 Т.В. Соломонова
Приказ №161/36-од от 30.08.2022 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии структурных подразделений-детских садов
«Аленушка», «Золотой ключик», «Сказка», «Теремок»
ГБОУ СОШ №1 п.г.т. Суходол

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее – Положение) структурных подразделений – детских садов «Аленушка», «Золотой ключик», «Сказка», «Теремок» ГБОУ СОШ №1 п.г.т. Суходол (далее СП) разработано в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

1.2 Положение разработано в соответствии с нормативными и правовыми документами:

- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи",
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.
- Уставом ГБОУ СОШ №1 п.г.т. Суходол.

2. Организация деятельности

- 2.1 Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы.
- 2.2 Бракеражная комиссия состоит из председателя и 2-х членов комиссии.

3. Компетенция комиссии

- 3.1. Бракеражная комиссия:
 - осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил их хранения;

- следит за правильностью составления меню – раскладок;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов в котел, 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 количеству детей.

1. Содержание и формы работы

1.1. 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 нём должны быть проставлены дата, количество воспитанников, сотрудников, полное наименование блюда, порций, наименования выданных продуктов.

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.

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

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

1.4. 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.

1.5. 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).

1.6. 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».

Бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

1.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной

формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

1.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при руководителе СП.

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

1.9. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

1.10. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объём первых блюд устанавливают путём деления ёмкости 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.

1.11. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путём взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

1.12. Администрация обязана содействовать деятельности комиссии и принимать меры по устранению выявленных нарушений и замечаний.

2. Документация и отчетность

2.1. Результаты проверки выхода блюд, их качество отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплён печатью, храниться у шеф-повара.

2.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

2.3. Администрация обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.