



43

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ГОРОДА МОСКВЫ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ
«ШКОЛА №1367»**

109125, г. Москва, Васильцовский стан, дом 6 (499) 754-1367 www.lyc1367uv.mskobr.ru 1367@edu.mos.ru
ОКПО: 26139327 ОГРН: 5137746181480 ИНН/КПП: 7721816006/772101001

СОГЛАСОВАНО на заседании Управляющего совета ГБОУ Школа № 1367 (Протокол № <u>25</u> от <u>27.08</u> 2020г.) Председатель УС <u>Е.Н. Степанова</u>	УТВЕРЖДАЮ Директор ГБОУ Школа № 1367 <u>Е.Н. Степанова</u> 2020 г.
---	---



Положение о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1. Положение о бракеражной комиссии (далее – Положение) определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности бракеражной комиссии в ГБОУ Школы № 1367 (далее – Школа).

1.2. Бракеражная комиссия (далее – Комиссия) является постоянно действующим органом, состав которого формируется из работников школы и привлекаемых специалистов.

1.3. Решения, принятые Комиссией в рамках имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми работниками Школы либо если в таких решениях прямо указаны работники Школы, непосредственно которым они адресованы для исполнения.

1.4. Деятельность Комиссии основывается на принципах:

а) обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания;

б) уважения прав и защиты законных интересов работников образовательной организации, а также обучающихся;

в) строгого соблюдения законодательства и требований нормативно-правовых актов в области организации питания.

1.5. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими санитарными нормами и правилами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, локальными нормативными актами Школы.

1.6. Возложение на Комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

2. Основные задачи комиссии

2.1. Комиссия создана с целью осуществления постоянного контроля качества готовой пищи и соблюдения технологии приготовления.

2.2. Задачи создания и деятельности Комиссии:

- проверка качества поступающего сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд;
- контроль качества, состава, веса, объема всех приготовленных блюд, кулинарных изделий до отпуска обучающимся;
- оценка проверяемой продукции с вынесением решений о ее соответствии установленным нормам и требованиям, о ее неготовности или о ее несоответствии установленным требованиям с последующим уничтожением (при уничтожении составляется соответствующий акт);
- контроль организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче рационов питания;
- контроль организации работы на пищеблоке, чистоты посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;
- контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

- контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д., в соответствии с Правилами бракеража пищи (Приложение №1 к настоящему Положению);

- контроль за наличием, ведением и своевременным заполнением организацией, осуществляющей организацию питания Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции;

- проверка наличия суточной пробы;
- определение фактического выхода порции каждого блюда;
- проверка соответствия объема приготовленной пищи объему разовых порций и количеству детей.

2.3. Бракераяная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;

- проверять качество поставляемой продукции;
- контролировать соблюдение меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- вносить на рассмотрение руководства Школы и организатору питания предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания;

- запрашивать электронные ветеринарные документы на все не переработанные продукты животного происхождения.

2.4. Оценка организации питания.

2.4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракераяном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракераяная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

2.4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания обучающихся, заносятся в бракераяный журнал.

2.4.3. Информация о выявленных членами бракеражной комиссии по готовой продукции нарушениях фиксируется в актах проверок (претензионных актах).

2.4.4. Решения Комиссии обязательны, к исполнению руководством Школы и работникам пищеблоков.

2.5. Бракеражная комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается о работе, по осуществлению контроля за работой пищеблоков на совещаниях при директоре.

3. Состав комиссии

3.1. Комиссия утверждается приказом директора Школы в составе председателя и членов комиссии:

3.1.1. Председатель Комиссии - ответственный за организацию питания, назначенный директором Школы.

3.1.2. Руководитель (или назначенный работник) организации, осуществляющей организацию питания.

3.1.3. Иные сотрудники Школы.

3.2. По мере необходимости в состав Комиссии приказом директора Школы могут включаться специалисты и эксперты, в том числе и не являющиеся работниками Школы.

3.3. Председатель Комиссии является ее полноправным членом. При этом в случае равенства голосов при голосовании в Комиссии голос председателя является решающим.

3.4. Комиссия может создаваться в каждом здании Школы.

4. Деятельность комиссии

4.1. Члены Комиссии в любом составе вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях, обеденных залах и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, размораживания, закладки, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.

4.2. Комиссия осуществляет контроль за соответствием технических требований, предъявляемых к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок, наличием документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

4.3. Выдача (отпуск) обучающимся готовой пищи из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей и т.п. разрешается только после снятия проб. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки. Ложка, используемая для взятия проб готовой пищи, после каждого блюда должна ополаскиваться горячей водой.

4.4. По результатам проверки каждый член Комиссии может приостановить выдачу (реализацию) не соответствующего установленным требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением Комиссия принимает большинством голосов.

4.5. Решение Комиссии о браке является основанием для расследования причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению брака впредь.

4.6. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций Комиссии достаточно не менее двух ее членов.

5. Права и обязанности комиссии

5.1. Комиссия постоянно выполняет отнесенные к ее компетенции функции.

5.2. Все работники Школы в рамках своих должностных полномочий обязаны оказывать Комиссии или отдельным ее членам содействие в реализации их функций.

5.3. По устному или письменному запросу Комиссии или отдельных ее членов работники Школы обязаны представлять затребованные документы, давать пояснения, письменные объяснения, предъявлять продукты, технологические емкости, посуду, обеспечивать доступ в указанные Комиссией помещения и места.

5.4. На заседания Комиссии по вопросам расследования причин брака обязательно приглашаются лица, имеющие отношение к технологическим процессам или связанные с их нарушением.

5.5. Неявка лиц, приглашенных на заседание Комиссии, не является основанием для переноса заседания или отказа в рассмотрении вопроса, если Комиссией не будет принято иное решение.

5.6. Члены Комиссии обязаны осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде (халате, комбинезоне, головном уборе, обуви и т.п.).

5.7. За нарушение настоящего Положения работники Школы и члены Комиссии несут персональную ответственность.

Приложение № 1
к Положению о бракеражной комиссии

Положение о бракеражной комиссии

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: в нем должны быть проставлены дата, подпись об утверждении; с количеством рационов питания, а также количеством заказанных рационов питания; с выходом порций; количеством наименований, 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.

Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью. Журнал хранится на пищеблоке.

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

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 в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

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).

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».

Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

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 каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем 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).

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.