

ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

- 1.1. Настоящее Положение разработано для ГКОУ "Алексеевский казачий кадетский корпус им. Г.Н. Трошева" (далее - корпус), основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления учреждением в соответствии с Уставом.
- 1.2. Положение призвано регулировать деятельность бракеражной комиссии (далее – Комиссия), созданной в корпусе.
- 1.3. Комиссия создается с целью осуществления контроля за организацией питания детей, качества доставляемых продуктов, соблюдения технологии приготовления пищи, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в корпусе, организации родительского контроля за организацией горячего питания в корпусе.
- 1.4. В своей деятельности Комиссия руководствуется Уставом, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами в области организации питания детей, СП 2.4.3648-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ № 32 от 27.10.2020г. «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», настоящим положением и другими нормативно-правовыми актами по вопросам организации питания детей.
- 1.5. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией корпуса.

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ КОМИССИИ И ЕЕ СОСТАВ.

- 2.1. Состав Комиссии и сроки ее полномочий утверждается приказом директора о создании бракеражной комиссии.
- 2.2. Комиссию возглавляет заведующий хозяйством.
- 2.3. Комиссия состоит минимум из трех человек. В ее состав входят:
- заместитель директора по учебно-воспитательной работе;
 - специалист по охране труда;
 - старший воспитатель;
 - Воспитатель (работающий по смене в субботу и в воскресенье).

3. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ.

- 3.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
- 3.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.
- 3.3. Предотвращение пищевых отравлений.
- 3.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 3.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 3.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- 3.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.
- 3.8. Организация родительского контроля за организацией горячего питания детей.

4. ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ.

4.1. Комиссия корпуса:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, осуществляет проверку качества продуктов, поступающих на склад, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- 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 и количеству детей;
- принимает участие в списании неостребованных порций, в связи с отсутствием детей, в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд;
- участвует в уменьшении выхода блюд в связи с приходом в корпус большего количества детей;
- составляет соответствующие акты по результатам выполненной работы;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляет контроль за температурным режимом готовой пищи;
- осуществляет контроль за правильностью отбора и хранения суточных проб от каждой партии приготовленных блюд;
- осуществляет контроль готовой пищи перед ее выдачей (бракераж);
- контролировать целевое использование готовых блюд.

5. СОДЕРЖАНИЕ И ФОРМЫ РАБОТЫ КОМИССИИ.

5.1. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено директором корпуса, должны стоять подписи заместителя директора по административно-хозяйственной части,

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.

5.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции и Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у заведующей производством (шеф-повар), на которую возложена данная функция. Журнал может вестись в электронном виде, распечатываться, подшиваться в папку, по окончании каждого месяца листы прошнуровываются, пронумеровываются и скрепляются печатью.

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

5.4. 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.

5.5. 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.

5.6. 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).

5.7. 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 комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю». Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.

5.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия пробы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

5.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при директоре корпуса.

5.10. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

5.11. 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.

5.12. 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.

6. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ.

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

6.2. Организация родительского контроля осуществляется в форме анкетирования родителей и детей и / или работы общекорпусной комиссии с занесением результатов проверки в оценочный лист.

7. ПРАВА КОМИССИИ.

7.1. Комиссия учреждения имеет право:
требовать у директора корпуса содействия в деятельности комиссии;
требовать выполнения и принятия мер к устранению нарушений и замечаний,
выявленных комиссией.

8. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ КОМИССИИ.

8.1. Комиссия несет ответственность:
за выполнение закрепленных за ним полномочий;
соответствие принимаемых решений законодательству РФ, нормативно-правовым
актам.

План работы бракеражной комиссии

Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
Проведение организационных совещаний	3 раза в год	Председатель комиссии
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	При каждой поставке продуктов 3 раза в неделю	Члены комиссии в присутствии заведующего производством (шеф-повар)
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	Вторник, пятница по контрольному весу	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Ежедневно	Председатель и члены комиссии
Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии
Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
Отчет на совещании ГКОУ о проделанной работе комиссии	Декабрь, май	Председатель комиссии
Контроль за правильностью отбора и хранения суточных проб от каждой партии приготовленных блюд; контроль готовой пищи перед ее выдачей (бракераж), контроль за целевым использованием готовых блюд; контроль за температурным режимом готовой пищи;	Ежедневно	Заведующий производством (шеф-повар)