

«Согласовано»
с Советом родителей
ГБОУ СОШ №160
Красногвардейского района
Санкт-Петербурга
Протокол № 4
от 19.03.2021

УТВЕРЖДАЮ"
Приказ от 30.03.2021 г №169- а_

Директор ГБОУ №160

_____ В.Н. Хорькова

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии разработано в соответствии с Федеральным Законом №273 –ФЗ от 29.12.2012 года « Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 17 февраля 2021 года , санитарно- эпидемиологическими правилами и нормами СанПин 2.3./2.4.3590-20 « Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» , Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года №28 « Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 « Санитарно- эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным Законом №29-ФЗ от 02.01.2000 года « О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, а также Уставом ОУ и другими нормативно- правовыми актами Российской Федерации , регламентирующими деятельность организаций , осуществляющих образовательную деятельность

1.2 Настоящее Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в школе, определяет цель, задачи и функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.3 Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции - комиссия общественного контроля организации, осуществляющей образовательную деятельность, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания обучающихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно- гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

1.4 Комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно- эпидемиологическими правилами и нормами СП 2.3./2.4 3590-20 , СП 2.4 .3648-20 , СП 3.1/2.4 .3598 -20 , СП 2.2.3670-20 , сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОМИССИИ

2.1. Комиссия создана с целью осуществления постоянного контроля качества выпускаемой продукции на предприятии общественного питания.

2.2. Задачи создания и деятельности Комиссии:

2.2.1. Выборочная проверка качества всех поступающих на предприятие сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд.

2.2.2. Сплошной контроль по мере готовности, но до отпуска потребителям качества, состава, веса, объема всех приготовленных на предприятии блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов.

2.2.3. Оценка проверяемой продукции с вынесением решений, о ее соответствии установленным нормам и требованиям или о ее неготовности или о ее несоответствии установленным требованиям с последующим уничтожением (при уничтожении составляется соответствующий акт).

2.2.4. Выявление ответственных и виновных в допущении брака конкретных работников.

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

3. СОСТАВ КОМИССИИ

3.1. Комиссия утверждается приказом по школе в составе Председателя и _5-ти __ членов:

- Председатель Комиссии – директор школы .

- Заведующий производством .

- Медработник.

- Представитель родительского комитета.

- Ответственный по питанию в школе

3.2. По мере необходимости в состав Комиссии распоряжением директора 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. Для достижения целей и решения задач, определенных Положением, Председатель Комиссии осуществляет следующие функции:

а) организует и руководит деятельностью Комиссии;

б) организует делопроизводство, связанное с деятельностью Комиссии

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.

4.4. Бракераж блюд, готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов производится до отпуска (выдачи) потребителям из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей и т.п. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки. Ложка, используемая для взятия готовой пищи, после каждого блюда должна ополаскиваться горячей водой.

4.3. Комиссия органолептическими или лабораторными методами по утвержденным для каждого вида блюд, изделий и полуфабрикатов программам проверяет безопасность, качество, состав приготовленной продукции.

4.4. Результаты контроля немедленно регистрируются в:

- Журнале бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (сырых продуктов).

- Журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

- Журнале бракеража готовых блюд.

(Вместо указанных выше журналов допустимый вариант: журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.)

Бракержные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью предприятия. Хранятся бракержные журналы у заведующего производством.

4.5. Выдача (отпуск) потребителям готовой пищи (или: полуфабрикатов) разрешается только после проведения приемочного контроля Комиссией с соответствующими записями в журналах.

- 4.6. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.
- 4.7. При нарушении технологии приготовления пищи Комиссия обязана снять изделия с выдачи (отпуска, реализации), направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в лабораторию.
- 4.8. Если блюдо не доведено до готовности, Комиссия задерживает его раздачу (реализацию) на время, необходимое для доведения блюда до готовности .
- 4.9. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 - 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителям.
- 4.10. По результатам проверки каждый член Комиссии вправе приостановить выдачу (реализацию) не соответствующего установленным требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением Комиссия принимает большинством голосов.
- 4.11. Решение Комиссии о браке является основанием для расследования причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению брака впредь.
- 4.12. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций Комиссии достаточно не менее двух ее членов.

5. МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ.

-Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании.

Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

5.1 Органолептическая оценка первых блюд.

5.1.1 Для органолептического исследования первого блюда тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда.

5.1.2 При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей.

5.1.3 При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов.

5.1.4 При проверке пюреобразных супов отмечают густоту, однородность консистенции.

5.1.5 При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, наличие горечи, не до солености, пересола .

5.2 Органолептическая оценка вторых блюд.

5.2.1 В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд даётся общая.

5.2.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

5.2.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию.

5.2.4. Макароны должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга.

5.2.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей, на консистенцию, внешний вид, цвет.

5.2.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в ложку в тарелку. Обращают внимание на цвет соуса.

5.3. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы.

6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

Отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно. Оценка

«неудовлетворительно» обсуждается на заседании бракеражной комиссии.

7. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ КОМИССИИ

7.1. Комиссия постоянно выполняет отнесенные к ее компетенции функции. Добросовестность, компетентность, разумность членов Комиссии предполагаются.

7.2. Все работники предприятия обязаны оказывать Комиссии или отдельным ее членам всемерное содействие в реализации их функций.

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

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

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

7.6. Записи в бракеражных журналах оформляются за подписями Председателя или не менее двух членов Комиссии. Заключение, предложения Комиссии оформляются письменно и подписываются Председателем и членами Комиссии.

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

7.8. За нарушение настоящего Положения работники предприятия и члены Комиссии несут персональную ответственность.

8. ПРОЧИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

8.1. Положение, а также вносимые в него изменения и дополнения утверждаются директором школы и вступают в силу после их утверждения.