

ПРИНЯТО

Решением Управляющего Совета
ГБОУ школы №328 с углубленным изучением
английского языка Невского района
Санкт-Петербурга
Протокол от 01.09.2020 № 1

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБОУ школы №328 с
углубленным изучением английского
языка Невского района Санкт-Петербурга
И.Б. Молчанова
Приказ от 01.09.2020 № 197-од



ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

**ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ СРЕДНЕЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ШКОЛЫ №328
С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ АНГЛИЙСКОГО ЯЗЫКА
НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

Санкт-Петербург

2020

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о бракеражной комиссии (далее – Положение) определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и функционирования бракеражной комиссии.

1.2. Бракеражная комиссия Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы №328 с углубленным изучением английского языка Невского района Санкт-Петербурга (далее - бракеражная комиссия) создается и действует в целях осуществления контроля качества питания обучающихся Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 328 с углубленным изучением английского языка Невского района Санкт-Петербурга (далее – школа), соответствия качества товара установленным стандартам, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

1.3. В своей деятельности бракеражная комиссия руководствуется:

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях»;

сборниками рецептов;

технологическими картами;

ГОСТами;

Уставом школы.

1.4. Бракеражная комиссия является постоянно действующим органом школы и осуществляет свои полномочия на общественных началах.

1.5. Настоящее Положение принимается Управляющим Советом школы и утверждается директором школы.

1.6. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы.

1.7. Положение принимается на неопределенный срок. После принятия новой редакции Положения предыдущая редакция утрачивает силу.

2. Цели и задачи бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия создается в целях повышения качества питания обучающихся школы, а также недопущения в оборот пищевых продуктов, не отвечающих обязательным требованиям к качеству пищевых продуктов.

2.2. Задачами бракеражной комиссии являются:

- контроль качества поставляемой продукции и готовых блюд;

- контроль за соблюдением технологий приготовления пищи;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания обучающихся школы.

3. Состав бракеражной комиссии

3.1. Состав бракеражной комиссии утверждается распорядительным актом школы и размещается на официальном сайте школы не позднее 3 (трех) рабочих дней со дня его утверждения.

3.2. Общее число членов бракеражной комиссии составляет не менее 5 (пяти) человек. Ротация состава бракеражной комиссии проводится ежегодно по состоянию на начало учебного года.

3.3. В состав комиссии входят:

заведующая производством школьной столовой;
медицинский работник;
ответственный за организацию питания в школе;
педагогические работники.

3.4. Решение об изменении состава бракеражной комиссии принимается в следующих случаях:

прекращения (возникновения) трудовых отношений с работниками школы (за исключением заведующей производством школьной столовой и медицинского работника, не являющихся работниками школы);
в иных случаях по решению директора школы.

4. Организация деятельности бракеражной комиссии

4.1. К полномочиям бракеражной комиссии относится рассмотрение следующих вопросов:

- контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, приемке, хранении, выдаче продуктов питания, на всех этапах приготовления и раздачи пищи;
- проверка состояния помещений и оборудования для хранения продуктов питания, а также условий хранения;
- контроль санитарного состояния пищеблока, оборудования и инвентаря, используемого для приготовления пищи, наличия маркировки на оборудовании, посуде и инвентаре;
- контроль соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока;
- проверка качества поставляемой продукции;
- контроль сроков реализации (сроков годности) продуктов питания;
- контроль соблюдения двухнедельного циклического меню;
- проверка соответствия процесса приготовления пищи технологическим документам (сборникам рецептур, технологическим картам);

- контроль правильности закладки продуктов во время приготовления блюд;
- контроль доброкачественности готовой и сырой продукции органолептическим методом;
- проверка условий хранения готовых блюд и изделий на раздаче, температуру их подачи (отпуска);
- проверка наличия контрольного блюда;
- проверка наличия суточной пробы;
- определение фактического выхода одной порции каждого блюда;
- проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

5. Оценка качества готовой продукции

5.1. Все блюда, изготавливаемые на предприятиях общественного питания, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

5.2. Бракерая комиссия проводит оценку доброкачественности готовой пищи по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность и т. д.), правильности кулинарной обработки приготовленных блюд, соответствия выхода блюд меню-раскладке.

5.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно в соответствии с правилами бракеража пищи.

5.4. Оценка качества готовой продукции осуществляется по пятибалльной системе.

5.5. Результаты проверки выхода блюд и их качества отражаются в журнале по контролю качества готовой пищи (бракераяжный журнал).

5.6. Бракераяжный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Хранится бракераяжный журнал у заведующей производством столовой школы.

5.7. В бракераяжный журнал заносится продукция, имеющая отклонения, замечания по органолептическим показателям. В бракераяжном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

5.8. При выявлении бракераяжной комиссией нарушения технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

