

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 149
КАЛИНИНСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

ПРИНЯТО

Общим собранием

Протокол № 22 от 23.11.20 г.

РАССМОТРЕНО

На Совете родителей

Протокол № 9 от 20.11.2020 г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом № 304/п от 23.11.2020 г.

Директор Степанова Е.В.



ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии в государственном бюджетном
учреждении школе № 149 Калининского района Санкт-Петербурга

Положение о бракеражной комиссии в государственном бюджетном учреждении школе № 149
Калининского района Санкт-Петербурга

I. Общее положение

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии в государственном бюджетном учреждении школе № 149 Калининского района Санкт-Петербурга (далее - Положение) разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, утвержденные постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года N 32 Об утверждении санитарноэпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения», сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением, Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007г. 3 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях», и другими нормативными актами.

II. Управление и структура бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия создается приказом директора образовательного учреждения на учебный год.

В состав бракеражной комиссии входит четверо человек: медицинский работник, старший повар пищеблока, представители администрации и педагогического коллектива образовательного учреждения.

Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (приложение).

III. Основные задачи бракеражной комиссии

- 3.1. Предотвращение пищевых отравлений.
- 3.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 3.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 3.4. Организация полноценного питания.

IV. Содержание и формы работы бракеражной комиссии

- 4.1. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.
- 4.2. Бракераж готовой продукции проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.
- 4.3. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 4.4. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- 4.5. Оценка «к реализации разрешается» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

Оценка «к реализации не допущено» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

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

4.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

V. Обязанности бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия обязана:

- проводить бракераж готовой продукции;
- осуществлять контроль за работой столовой;
- проверять санитарное состояние пищеблока;
- контролировать наличие маркировки на посуде;
- контролировать выход готовой продукции;
- контролировать наличие суточных проб;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам ;
- проверять качество поступающей продукции;
- контролировать разнообразие блюд и соблюдение цикличного меню;
- проверять соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации;
- следить за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока.

VI. Документация бракеражной комиссии

5.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

5.2. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда; время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

5.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью учреждения.

5.4. Хранится бракеражный журнал на пищеблоке.