

Общие положения о работе бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в КГУ «Акан-Баракская средняя школа района Шал акына» создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия назначается приказом директора школы на учебный год.

1.3. Назначение бракеражной комиссии — обеспечение постоянного контроля в работе школьной столовой.

1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования», утвержденных приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 29 декабря 2014 года № 179 (далее - Правила), «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», утвержденных приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 19 марта 2015 года № 234, сборниками рецептов, технологическими картами и настоящим Положением.

1.5. В состав бракеражной комиссии входят заместитель директора по воспитательной работе, медицинский работник, социальные педагоги и представители родительского комитета (при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний критериев оценки качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям).

1.6. Количество членов бракеражной комиссии должно быть, не менее четырех человек.

1.7. При назначении комиссии соблюдается принцип ежегодного обновления ее состава.

1.8. Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в месяц) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при директоре.

Отчет составляет заместитель директора по воспитательной работе с оформлением подписями всех членов комиссии.

Данный отчет доводится до сведения родителей учащихся через представителей родительского комитета, входящих в состав бракеражной комиссии.

1.9. Результат бракеража регистрируется в журнале контроля качества готовой пищи (далее - бракеражный журнал).

1.10. Бракеражная комиссия в полном составе работает раз в неделю, в другое время медицинским работником школы проводится органолептическая оценка качества готовых блюд с внесением записей в бракеражный журнал, в соответствии с требованиями пункта 225 Правил.

1.11. 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.

1.12. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракеражный журнал в столовой.

2. Обязанности бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия школы:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно - гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- осуществляет контроль за санитарным состоянием пищеблока (включая складские и прочие помещения) и обеденного зала, за качеством уборки и качеством, состоянием и мытьем посуды;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль приемки поступающего сырья, условий хранения, сроков реализации, использования, кулинарной обработки, технологии приготовления пищевых продуктов;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям учащихся в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- 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.

3. Права бракеражной комиссии:

Бракеражная комиссия имеет право:

- 3.1. Контролировать наличие маркировки на посуде;
- 3.2. Контролировать наличие суточной пробы;
- 3.3. Проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- 3.4. Проверять количество поступающей продукции;
- 3.5. Контролировать разнообразие и соблюдение десятидневного меню;
- 3.6. Проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- 3.7. Вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания;
- 3.8. Не допускать к раздаче блюда, требующие замены, ввиду изменения в технологии приготовления блюд;
- 3.9. Не допускать к работе персонал, не имеющий соответствующих документов (санитарные книжки, дипломы, сертификаты и пр.);

3.10. Член бракеражной комиссии имеет право на особое мнение, которое письменно доводится до сведения директора, отражается в отчете бракеражной комиссии. Такое мнение оформляется в случае не согласия с решением большинства членов бракеражной комиссии.

4. Бракераж пищи

4.1 Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

4.2. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации и оформляется подписями членов комиссии или медицинской сестрой.

В случае выявления каких - либо нарушений и замечаний, бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.3. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

Оценка «отлично» ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «хорошо» ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.)

Оценка «удовлетворительно» ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переобработки.

Оценка «неудовлетворительно» (брак) дается изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки блюда и изделия.

Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно» обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется соответствующий акт, акт доводится до директора школы.

4.4. Для определения правильности всех штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

Срок действия данного положения не ограничен.