

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 рецептур, 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 переработки.

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.