

Государственное казенное общеобразовательное учреждение
специальная (коррекционная) школа-интернат
станции Полтавской
Краснодарского края

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГКОУ школа-интернат
ст-цы Полтавской
Ж.В.Лебедь



**Положение
о бракеражной комиссии**

государственного казенного общеобразовательного учреждения
специальной (коррекционной) школы-интерната
ст.Полтавской
Краснодарского края

1. Область применения

Настоящее положение о бракеражной комиссии (далее соответственно – «Положение» и «Комиссия») является локальным актом, который обеспечивает контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в столовой государственного казенного общеобразовательного учреждения краснодарского края специализированной (коррекционной) школы-интерната станции Полтавской (далее «Учреждение»).

2. Нормативные ссылки

Настоящее положение разработано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

- Закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 30 марта 1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Постановление главного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно -эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.359020 «санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- устав ГКОУ школа-интернат с. Полтавской.

3. Общие положения

3.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности указанной комиссии.

3.2. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из работников Учреждения и привлекаемых специалистов.

3.3. Решения, принятые Комиссией в рамках имеющихся у неё полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми работниками Учреждения либо если в таких решениях прямо указаны работники Учреждения, непосредственно которым они адресованы для исполнения.

3.4. Деятельность Комиссии основывается на принципах:

а) обеспечение безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания;

б) уважения прав и защиты законных интересов работников Учреждения, а также обучающихся;

в) строгого соблюдения законодательства Российской Федерации.

3.5. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией Учреждения, Комиссией по контролю за организацией и качеством питания

4. Основные цели и задачи Комиссии.

4.1. Комиссия создана с целью осуществления постоянного контроля качества готовой пищи и соблюдения технологии приготовления.

4.2. Задачи создания и деятельности Комиссии:

4.2.1. Выборочная проверка качества всех поступающих в Учреждение сырья, продуктов, готовых блюд.

4.2.2. Сплошной контроль по мере готовности, но до отпуска обучающимся, качества, состава, веса, объёма всех приготовленных в Учреждении блюд, кулинарных изделий.

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

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

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

5. Состав Комиссии

5.1. Комиссия утверждается приказом директора Учреждения в составе председателя и членов:

5.1.1. Председатель Комиссии – ответственный за организацию питания, назначенный директором Учреждения.

5.1.2. Руководитель подразделения, осуществляющего организацию питания - повар столовой.

5.1.3. Медицинский работник.

5.2. По мере необходимости в состав Комиссии приказом директора Учреждения могут включаться специалисты и эксперты, в том числе и не являющиеся работниками Учреждения.

5.3. Председатель Комиссии является её полноправным членом. При этом в случае равенства голосов при голосовании в Комиссии голос Председателя является решающим.

6. Деятельность Комиссии

6.1. 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 и выполнения других технологических процессов.

6.2. Комиссия осуществляет контроль за соответствием технических требований, предъявляемых к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок, наличие документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

6.3. Выдача (отпуск) обучающимся готовой пищи из общих котлов, кастрюль, лотков, ёмкостей и т.п. разрешается только после снятия проб. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки. Ложка, используемая для взятия проб готовой пищи, после каждого блюда должна ополаскиваться горячей водой.

6.4. По результатам проверки каждый член Комиссии может приостановить выдачу (реализацию) не соответствующего установленным требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением Комиссия принимает большинством голосов.

6.5. Решение Комиссии о браке является основанием для расследования причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению брака впредь.

6.6. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для её деятельности. Для надлежащего выполнения функций Комиссии достаточно не менее двух её членов.

7. Права и обязанности Комиссии

7.1. Комиссия постоянно выполняет отнесённые к её компетенции функции.

7.2. Все работники Учреждения обязаны оказывать Комиссии и её членам содействие в реализации их функций.

7.3. По устному или письменному запросу Комиссии или отдельных её членов работники Учреждения обязаны представлять затребованные документы, давать пояснения, письменные объяснения, предъявлять

продукты, технологические ёмкости, посуду, обеспечивать доступ в указанные Комиссией помещения и места.

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

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

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

7.7. За нарушение настоящего Положения работники Учреждения и члены Комиссии несут персональную ответственность.

8. Организация и проведение бракеража готовой продукции

8.1. Комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 10-20 минут до начала раздачи готовой пищи.

8.2. Предварительно Комиссия должна ознакомиться с меню - требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество обучающихся, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено директором Учреждения.

9. Порядок проведения бракеража готовой продукции

9.1. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

9.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у повара.

9.3. Оценка «Отлично» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям по вкусу, цвету и запаху и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

9.4. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

9.5. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

9.6. Оценка «неудовлетворительно» 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. Такое блюдо не допускается к раздаче, и комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки по записью «к раздаче пищи не допускаю».

9.7 Выдача готовой продукции производится только после снятия пробы и записи в Бракеражном журнале о результатах оценки готовых блюд и решения их к выдаче.

9.8 Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

9.10 Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная Комиссией или другими проверяющими лицами, обсужденная на совещании при директоре.

9.11 Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

9.12 Администрация Учреждения Обязана содействовать деятельности Комиссии принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных Комиссией.