

ПРИНЯТО

Советом Учреждения

Протокол № д

от «14» 12 20дд г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом № 450

от «14» 12 20дд г.

Заведующий Кирсанова Т.В.



ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

1. Общие положения

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления Учреждением, а также в соответствии с Уставом, с целью осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом Учреждения.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

2. Основные задачи

2.1. Осуществление систематического контроля исполнения условий договора на оказание услуг по организации питания детей в образовательном учреждении:

- соблюдение сроков, объемов и ассортимента поставляемого товара;
- объем порций, качественный и количественный состав готовых блюд;
- организация приема пищи детьми, соблюдение СанПиН и правил личной гигиены.

2.2. Контроль соблюдения технологии приготовления пищи.

2.3. Контроль обеспечения требований санитарии и гигиены в пищеблоке.

2.4. Предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний.

3. Состав бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием Учреждением.

Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего Учреждением.

3.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- заведующий Учреждением (председатель комиссии);
- заведующий производством (работник оператора питания);
- медицинская сестра (работник ГБУЗ СО ТПП №2);
- член профсоюзного комитета Учреждения (представитель трудового коллектива);
- представитель родителей (законных представителей) воспитанников.

4. Полномочия комиссии

4.1. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм доставки, разгрузки продуктов питания;
- осуществляет проверку сроков реализации;
- проверяет на пригодность помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;
- осуществлять контроль качества приготовления пищи;
- проверяет наличие суточной пробы;
- осуществляет контроль соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.

4.2. В случае выявления каких-либо нарушений члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению недостатков.

5. Содержание и формы работы

5.1. Бракеражная комиссия контролирует прием продуктов. Проверяет сроки годности, сохранность упаковки, наличие сопроводительной документации: сертификатов соответствия, деклараций о соответствии. В случае выявления недостатков составляются претензионные акты.

5.3. Бракеражная комиссия приходит до снятия пробы за 20 минут до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

5.4. Предварительно бракеражная комиссия должна ознакомиться с меню: в нем должны быть представлены: дата, № рецептуры, код блюда, полное наименование блюд, пищевая и энергетическая ценность. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешивая пищу.

5.5. При органолептической оценке большого ассортимента образцов продукции необходимо учитывать, что в первую очередь пробуют блюда (изделия), обладающие слабовыраженными

органолептическими характеристиками (например, крупяные супы), далее продукцию оценивают с более интенсивными свойствами, а сладкие блюда оценивают последними.

5.6. Результаты бракеража готовой кулинарной продукции заносят в журнал бракеража готовой кулинарной продукции, поставляемой оператором питания, должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится на пищеблоке у заведующего производством.

5.7. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, текстура (консистенция), запах, вкус, готовность).

- Оценка 5 «Отлично» соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду, консистенции и утвержденной рецептуре.
- Оценка 4 «Хорошо» соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с незначительными или легкоустраняемыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюда (изделия) и т.д.
- Оценка 3 «Удовлетворительно» соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с более значительными недостатками, но пригодными для реализации без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая текстура (консистенция мяса и т.д. Если вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку «Удовлетворительно», то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают, не выше чем 3 балла.
- Оценка 2 «Неудовлетворительно» соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) со значительными дефектами: наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделие.
- Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешивают 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путем взвешивания порций, взятых при отпуске.
- Оценки качества блюд (изделий, полуфабрикатов) заносятся в бракеражный журнал готовой кулинарной продукции, оформляются подписями всех членов комиссии до начала ее реализации.
- Расчет оценки качества продукции. Общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех сотрудников, принимавших участие в оценке.

6. Заключительные положения

6.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

6.2. Администрация Учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

6.3. При изменении состава бракеражной комиссии соответствующие документы передаются новому составу комиссии по акту приема-передачи документов.