

ПРИНЯТО

решением Педагогического совета
ГБОУ лицея № 384
Кировского района Санкт-Петербурга
от 28.08.2020 № 5

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора
ГБОУ лицея № 384
Кировского района Санкт-Петербурга
от 31.08.2020 № 68/4-од
Директор _____ Черева Н.С.

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии

**Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения
лицея № 384 Кировского района Санкт-Петербурга**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения лицея № 384 Кировского района Санкт-Петербурга (далее – Положение) разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ст. 37 Организация питания обучающихся);
- Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27.02.2007 № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях»;
- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждениях»;
- Уставом Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения лицея № 384 Кировского района Санкт-Петербурга.

1.2. Основываясь на принципе коллегиальности управления образовательным учреждением, в соответствии с Уставом лицея, в целях осуществления контроля за организацией питания детей в образовательном учреждении, за качеством доставляемых продуктов питания и за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, в лицее создается и действует бракеражная комиссия (далее – Комиссия).

1.3. Основными задачами Комиссии является:

- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания детей.

1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНом 2.4.5.2409-08, сборниками рецептур, технологическими картами, настоящим Положением.

1.5. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией лицея.

1.6. Руководство лицея обязано содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных Комиссией.

1.7. Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при директоре лицея или на заседания Педагогического и /или Попечительского совета.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Комиссия создается приказом директора образовательного учреждения на учебный год. Состав Комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.

2.2. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее трёх.

2.3. В состав Комиссии входят:

- медицинский работник,
- работник пищеблока,
- ответственный за организацию питания в лицее.

В состав Комиссии может входить представитель родительской общественности (при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний критериев оценки качества блюд, не имеющий ограничений по медицинским показаниям).

3. Функции бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- следит ежедневно за правильностью составления меню-раскладок;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.

3.2. Комиссия периодически, но не реже одного раза в месяц, осуществляет контроль над закладкой основных продуктов и выхода готовых блюд. Результаты проверки отмечаются в журнале контроля над закладкой основных продуктов.

3.3. Комиссия составляет акты на списание продуктов.

3.4. При выявлении нарушений Комиссия составляет акт за подписью всех членов Комиссии.

3.5. Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в лицее.

3.6. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, заседаниях Педагогического и/или Попечительского советов.

4. Права и ответственность

4.1. Комиссия в случае выявления каких-либо нарушений, замечаний в результате бракеражной пробы вправе приостановить выдачу готовой пищи детям до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.2. Комиссия имеет право вносить на рассмотрение администрации лицея и ОАО «Комбинат питания «Кировский» предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

4.3. Члены Комиссии несут ответственность за достоверность излагаемых фактов в бракеражном журнале готовой продукции, в журнале контроля над закладкой основных продуктов, в актах на списание не востребовавшихся порций, оставшихся по причине отсутствия детей.

5. Содержание и формы работы

5.1. Бракеражная комиссия в полном составе работает по утвержденному директором лицея графику.

5.2. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

5.3. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом. (Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.)

5.4. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы не позднее чем за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чистые приборы, питьевую воду, тарелки с указанием веса на обратной стороне (вмещающие как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

5.5. Предварительно Комиссия знакомится с меню: в нем должны быть дата, полное наименование блюда, выход порций, цена. Меню должно быть утверждено директором лицея, подписано заведующей производством, ответственным за организацию питания в лицее с указанием фамилии калькулятора.

5.6. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража Комиссия руководствуется требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

5.7. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

5.8. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав 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.

5.9. Результаты бракеражной пробы блюд и кулинарных изделий заносится в бракеражный журнал установленной формы (СанПиН 2.4.5.240 9 - 08 , форма 2) и оформляются подписями членов Комиссии или медицинского работника.

Замечания и нарушения, установленные Комиссией при приготовлении блюд, заносятся в этот же журнал, в графу для примечаний.

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

6. Критерии оценки качества блюд

6.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по 4-х бальной системе:

«Пища к раздаче допущена»:

«отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

«хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;

«удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;

«Пища к раздаче не допущена»

«неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда. (Основание: Указание Главного государственного санитарного врача по РБ № С – 112 от 20.02.02)

7. Документация бракеражной комиссии

7.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции» (СанПиН 2.4.5.240 9 - 08 , форма 2).

7.2. 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.

7.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью образовательного учреждения; хранится бракеражный журнал у заведующего столовой.

8. Осуществление контроля за работой бракеражной комиссии.

8.1. Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет директор лицея.

8.2. В случае невозможности решения спорных вопросов между членами Комиссии, работниками столовой и другими лицами, директор лицея совместно с администрацией ОАО «Комбинат питания «Кировский» создают временную комиссию для решения спорных вопросов.

9. Заключительные положения

9.1. Положение о бракеражной комиссии Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения лицея № 384 Кировского района Санкт-Петербурга принимается Педагогическим советом, утверждается директором лицея.

9.2. Изменения и дополнения к настоящему Положению разрабатываются и утверждаются в порядке, определенном в пункте 9.1.