

Рассмотрено на заседании
педагогического совета
Протокол № 4
от 02 апреля 2021 г.
Секретарь Галетина С.Г.Галетина



Положение о бракеражной комиссии ГКОУ «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа- интернат №27»

1. Общие положения

1.1. В целях осуществления контроля за организацией питания обучающихся, качества доставляемых продуктов питания на склад ГКОУ «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат №27» (далее – Учреждение) и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи создается бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает совместно с профсоюзным и родительским комитетом школы.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется следующими нормативными документами:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее – СП 2.4.3648-20);

- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» (далее – МР 2.3.6.0233-21);

- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» (далее - СП 3.1/2.4.3598-20);

- сборниками рецептов;
- технологическими картами;
- локальными актами Учреждения.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается и утверждается приказом директора Учреждения.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 5 членов. В состав комиссии входят: заместитель директора по УВР, шеф-повар, кладовщик, старшая медицинская сестра, представитель родительского комитета.

3. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за правильной организацией питания, качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи, а также за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении.

3.2. Основными задачами бракеражной комиссии являются:

- предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- контроль за соблюдением санитарии и гигиены в помещениях пищеблока;
- контроль за обеспечением пищеблока качественными продуктами питания;
- контроль за организацией полноценного питания.

3.3. Функции бракеражной комиссии.

Председатель комиссии:

- осуществляет контроль за качеством готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д., в соответствии с правилами бракеража пищи;
- контролирует отбор и хранение суточной пробы;
- контролирует кратность питания;
- осуществляет контроль за проведением лабораторных и инструментальных исследований для определения в пищевых продуктах пищевой ценности и подтверждения безопасности приготовляемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам.

Старшая медицинская сестра:

- осуществляет контроль за качеством готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д., в соответствии с правилами бракеража пищи;
- отбирает и хранит суточную пробу;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляет контроль за соблюдением меню и рационов питания обучающихся; за соответствием питания возрастным физиологическим

потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.

- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;

Шеф-повар:

- осуществляет контроль за качеством готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д., в соответствии с правилами бракеража пищи;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, дезинфекционных мероприятий, наличие маркировки на оборудовании, посуде и хозяйственном инвентаре, проводит;
- осуществляет контроль за витаминизацией третьих и сладких блюд;
- определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей согласно меню-раскладке.

Кладовщик:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов.

Представитель родительского комитета:

- осуществляет контроль за качеством готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д., в соответствии с правилами бракеража пищи;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд.

3.3. Бракерская комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поставляемой продукции;

- контролировать разнообразие и соблюдение примерного четырнадцатидневного меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания.

3.4. Бракеражная комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой пищеблоков на совещаниях при директоре или на заседаниях профкома.

4. Оценка организации питания

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале готовой продукции и оцениваются по четырехбалльной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний, бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению выявленных замечаний.

4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

4.3. Решения бракеражной комиссии обязательны к исполнению руководством Учреждения и работникам пищеблоков.