

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЛИЦЕЙ № 11
ИМЕНИ ВЯЧЕСЛАВА ВЛАДИМИРОВИЧА РАССОХИНА

СОГЛАСОВАНО:

Председатель ПК

_____ И.А. Рубан
«31» августа 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО:

Директор МАОУ лицея № 11
им. В.В. Рассохина

_____ А.М. Абелян
«31» августа 2024 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

Принято педагогическим советом лицея
(протокол № 1 от «31» августа 2024 г.)

г. Армавир

1. Общие положения

Настоящее положение разработано в соответствии с санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года № 28; санитарными правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32, методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, утвержденными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18 мая 2020 года № МР 2.4.0179-20.

Бракеражная комиссия назначается приказом директора на учебный год.

Назначение бракеражной комиссии – обеспечение постоянного контроля за работой столовой.

В состав бракеражной комиссии входят представители первичной профсоюзной организации, администрации, родительской общественности, социальный педагог, медработник.

Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее пяти человек.

Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при директоре или на заседаниях профсоюзного комитета.

Соблюдается принцип ежегодного обновления ее состава.

2. Обязанности бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия обязана:

1. Способствовать обеспечению качественным питанием учащихся;
2. Осуществлять контроль за работой столовой:
 - проверить санитарное состояние пищеблока,
 - контролировать наличие суточной пробы,
 - проверять качество поступающей продукции, контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню,
 - проверять соблюдение правил хранения продуктов питания.

3. Бракераж пищи

3.1. Бракеражная комиссия осуществляет оценку качества приготовляемых блюд и температуры горячих блюд при раздаче.

3.2. В состав бракеражной комиссии входит не менее трёх человек: медицинский работник, работник пищеблока и педагог образовательной организации.

3.3. Все блюда и кулинарные изделия, изготовляемые в предприятиях общественного питания, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Пробу снимают непосредственно из ёмкостей, в которых пища готовится. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы.

3.4. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню – раскладке. Для определения правильности веса приготовленных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие нештучные изделия – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

3.5. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой (прилагается). Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и заверен печатью. Хранится бракеражный журнал у заведующего производством.

3.6. За качество пищи несут ответственность: директор предприятия, оказывающего услуги питания, заведующий производством и повара изготовляющие продукцию.

3.7. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.8. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: 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 вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, 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, имеющие 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, порочащие блюда и изделия.

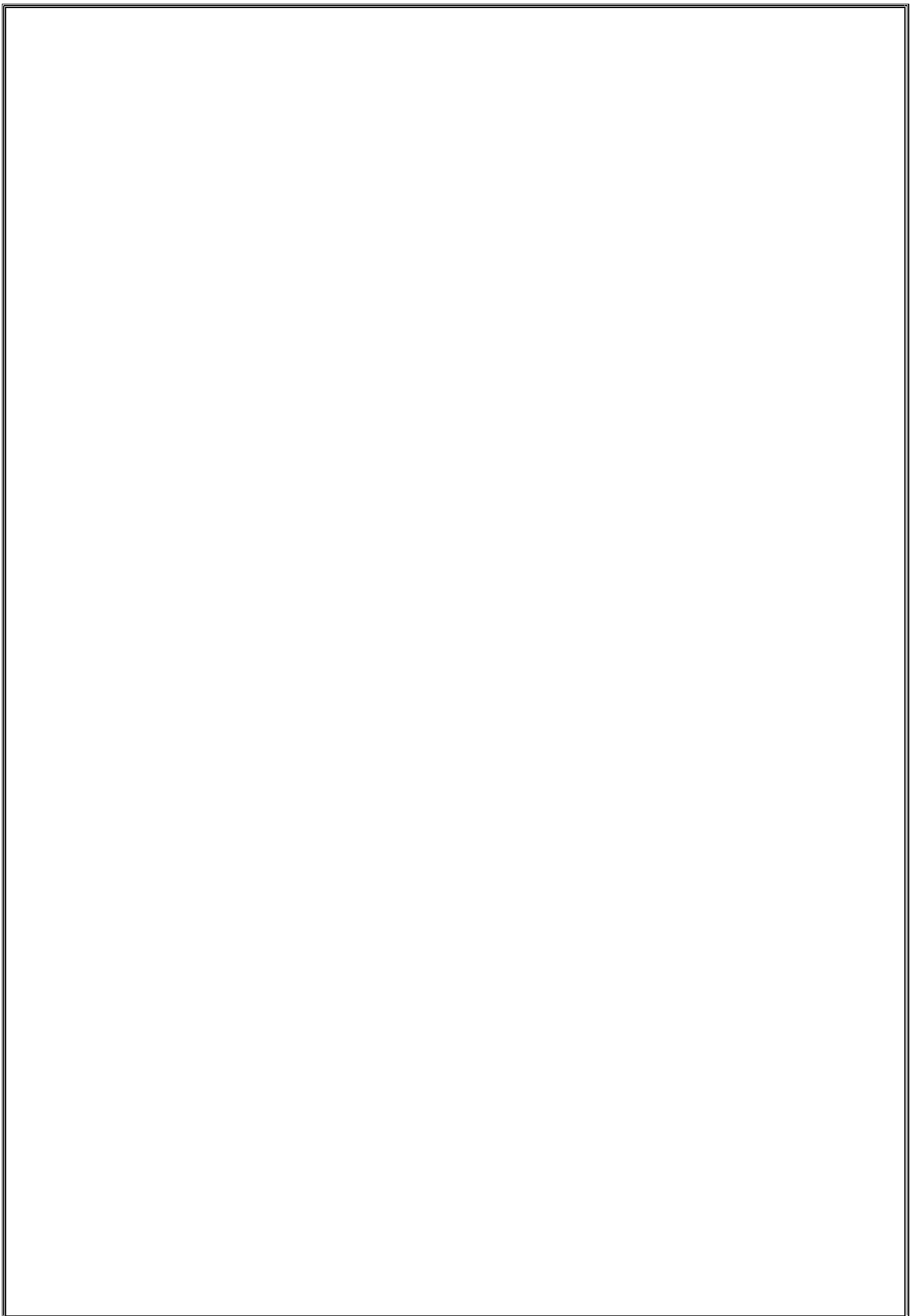
3.9. Продукция, выпускаемая промышленностью (соки, напитки, сырки, йогурты и другие) оценивается как «доброкачественная» или «недоброкачественная».

3.10. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов комиссии.

4. Права бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия имеет право:

- 4.1. в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- 4.2. контролировать наличие маркировки на посуде и полотенцах;
- 4.3. проверять выход продукции;
- 4.4. контролировать наличие суточной пробы;
- 4.5. проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- 4.6. проверять качество поступающей продукции;
- 4.7. контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- 4.8. проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- 4.9. вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 203213900564843355954824568531281433305066908453

Владелец Абеян Арменуи Мартиновна

Действителен с 12.10.2024 по 12.10.2025