C=RU, O=МБОУ Самарская
Вальдорфская школа г.о. Самара,
CN=Брысякина О_Ю_,
E=waldorf@samara.edu.ru
00f490b81b701d975b
2023-06-05 23:23:34

ПРИНЯТО
Протокол Педагогической Коллегии
№ 02 от «29» августа 2018 г.

УТВЕРЖДЕНО
Приказ директора школы
№ 98-ОД от «30» августа 2018 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
в МБОУ Самарская Вальдорфская школа г.о. Самара

1. Общие положения

Настоящее Положение разработано на основе СанПиН 2.4.5.2409-08 и ГОСТ Р531042008.

1.1. Основываясь на принципах коллегиальности управления МБОУ Самарская Вальдорфская школа г.о. Самара (далее – школа), а также в соответствии с Уставом школы в целях осуществления контроля организации горячего питания обучающихся, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при раздаче пищи в школе создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Назначение бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой школьного буфета-раздаточной.

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

1.4. Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой буфета-раздаточной директору школы.

1.5. Руководство школы обязано содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

1.6. Срок действия данного положения не ограничен.

2. Управление и структура бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на учебный год. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.

2 . 2 . Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 3 человек. (Количество членов бракеражной комиссии определяется таким образом, чтобы на момент снятия бракеража пищи в школе находились данные работники, в соответствии с графиком работы).

2 . 3 . В состав бракеражной комиссии входят медицинский работник, представитель родительской общественности, заведующий производством.

3. Обязанности бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия обязана:

- проверять санитарное состояние буфета-раздаточной,
- контролировать наличие маркировки на посуде,
- контролировать выход готовой продукции,
- контролировать наличие суточных проб,
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам,
- проверять качество поступающей продукции,
- контролировать соблюдение цикличного меню,
- проверять соблюдение сроков реализации продуктов питания,
- проводить бракераж готовой продукции,
- своевременно выполнять рекомендации технологов поставщика питания и предписания вышестоящих и контролирующих организаций.

4. Права бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия имеет право:

- осуществлять контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания,
- проверять пригодность складских помещений,
- следить за правильностью составления меню,
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблоков и буфета-раздаточной,
- периодически присутствовать при закладке основных продуктов,
- вносить на рассмотрение администрации школы и поставщика питания предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

5. Содержание и формы работы

5.1. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

5.2. Бракеражная комиссия путем взвешивания 5-10 порций определяет фактический выход одной порции. Вес порционных изделий не должен быть меньше должной средней массы (допускаются отклонения + , - 3% от нормы выхода).

5.3. Для проведения бракеража необходимо иметь в буфете-раздаточной весы, чистые приборы, питьевую воду.

5.4. Члены бракеражной комиссии от школы периодически (не реже одного раза в неделю) приходят на снятие бракеражной пробы.

5.5. Предварительно комиссия должна ознакомиться с Меню: в нем должны быть дата, полное наименование блюда, выход порций, цена. Меню должно быть утверждено директором школы и управляющим организации, поставляющей питание.

5.6. 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.

5.7. Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции». Данный журнал установленной формы оформляется подписями (членами бракеражной комиссии, не менее 3 человек). Замечания и нарушения, установленные комиссией при приготовлении блюд, заносятся в этот же журнал, в графу для примечаний. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью; хранится бракеражный журнал у заведующего производством.

6. Осуществление контроля работы бракеражной комиссии

6.1. Контроль работы бракеражной комиссии осуществляет директор школы.

6.2. В случае невозможности решения спорных вопросов между членами бракеражно комиссии, работниками буфета-раздаточной и другими лицами, директор школы совместно с администрацией поставщика питания создают временную комиссию для решения спорных вопросов.