

ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
в государственном учреждении образования
«Средняя школа №4 г. Могилева»
на 2023/2024 учебный год

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о бракеражной комиссии в государственном учреждении образования «Средняя школа №4 г. Могилева» определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и функционирования бракеражной комиссии.

1.2. Бракеражная комиссия создается и действует в целях осуществления контроля за правильной организацией питания, качеством приготовления пищи, а также за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в организации.

1.3. Бракеражная комиссия создаётся в соответствии со следующими нормативными документами:

Положением об организации питания обучающихся, получающих общее среднее, специальное образование на уровне общего среднего образования, утвержденным постановлением Совета Министров Республики Беларусь № 694 от 14.10.2019; постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 23.08.2023г. № 555; Санитарными нормами и правилами «Требования для учреждений общего среднего образования», утвержденными постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 27.12.2012 № 206 (в ред. постановлений Минздрава от 29.07.2014 №63, от 25.11.2014 №78, от 17.05.2017 №35 от 03.05.2018 №39); Специфическими санитарно-эпидемиологическими требованиями к содержанию и эксплуатации учреждений образования от 07.08.2019 №525; Методическими рекомендациями по организации питания в учреждениях образования в 2023/2024 учебном году.

1.4. Бракеражная комиссия осуществляет повседневный контроль за качеством выпускаемой продукции в столовой учреждения образования.

1.5. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями, определёнными нормативно-технической документацией к качеству сырья и готовых блюд, изделий.

1.6. Результаты бракеража регистрируются в журнале по контролю за качеством готовой пищи (бракеражный журнал) установленной формы, записи в котором заверяются всеми членами комиссии.

2. Образование и состав бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия создается на основании приказа руководителя учреждения образования.

2.2. Количественный состав бракеражной комиссии утверждается руководителем учреждения образования, но не может быть менее четырех человек.

2.3. В состав бракеражной комиссии могут входить: директор учреждения образования, заместитель директора (ответственный за питание), заведующий производством или повар пищеблока учреждения образования, медицинский работник учреждения образования, дежурный учитель согласно графику.

3. Организация работы бракеражной комиссии

3.1. При отсутствии членов комиссии обязанности выполняют лица, их заменяющие.

3.2. Бракеражная комиссия осуществляет проверку качества продуктов питания, их закладку, время приготовления и количество выхода готовой продукции, порционирование блюд.

3.3. Бракераж пищи проходит в присутствии изготовителя (повара) продукции.

4. Основные задачи

4.1. Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность в строгом соответствии с действующим законодательством Республики Беларусь, СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами, настоящим Положением и другими внутренними документами организации.

4.2. Основными задачами бракеражной комиссии являются:
предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний;
обеспечение санитарии и гигиены в помещении пищеблока;
обеспечение пищеблока качественными продуктами питания;
организация полноценного питания.

5. Методика органолептической оценки пищи

5.1. Органолептическая оценка пищи начинается с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

5.2. В дальнейшем определяется запах пищи.

5.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

5.4. При снятии пробы необходимо руководствоваться следующими правилами:

из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; в случае обнаружения признаков разложения пищи в виде неприятного запаха вкусовая проба не производится;

вкусовая проба не производится в случае подозрения, что данный продукт явился причиной пищевого отравления.

6. Порядок работы бракеражной комиссии

6.1. Ежедневно за 10 минут до начала раздачи готовой пищи бракеражная комиссия осуществляет оценку органолептических показателей и качества блюд (бракеражную пробу).

6.2. До снятия пробы бракеражная комиссия знакомится с утвержденным в установленном порядке меню-раскладкой, в котором должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов.

6.3. Бракераж проводится в присутствии изготовителя (повара).

6.4. Бракеражная комиссия оценивает соответствие первичной обработки сырья с учетом его вида и физического состояния требованиям технологических документов (технологических карт, сборников рецептов, технологических инструкций), правильность ведения технологического процесса, проверяет на раздаче условия хранения блюд и изделий, температуру их подачи (отпуска),

определяет фактический вес штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов, вносит предложения об улучшении вкуса блюд.

6.5. Бракеражная проба производится из общего котла после тщательного перемешивания в нем пищи. Для исследования пища берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюд, по которым можно судить о соблюдении технологии приготовления. Необходимо обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

6.6. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т. п.), затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

6.7. Результат бракеража регистрируется в журнале контроля за качеством готовой пищи (бракеражный). Журнал должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и храниться у заведующей производством.

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

6.9. Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией, заносятся в акт контрольного взвешивания и проверки организации питания.

6.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда .

6.11. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли (котла) на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т. п. взвешивается вся кастрюля (котел), содержащая готовое блюдо, и после вычета массы тары делится на количество выписанных порций. Проверка порционных вторых блюд производится путем взвешивания порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускается отклонение +3 % от нормы выхода).

6.12. Для проведения бракеража на пищеблоке должны быть в наличии весы, пищевой термометр.

7. Содержание работы бракеражной комиссии

7.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за:

закладкой продуктов питания;

качеством готовой продукции, блюд;

весом готовой продукции, нормами выдачи и порционированием блюд;

соответствием готовых блюд технологическим требованиям;

температурой отпуска готовых блюд учащимся;

наличием контрольных порций на раздаче;

правильностью хранения продуктов и готовых изделий, блюд.

7.2. Бракеражная комиссия осуществляет снятие проб каждого блюда, запланированного в меню на день.

7.3. Допуск выдачи готовых блюд на раздачу осуществляется на основании подписей членов бракеражной комиссии в бракеражном журнале.