

УТВЕРЖДЕНО  
приказом директора ГОУ ЯО  
«Ярославская школа-интернат № 8  
имени Э.Н. Макшанцевой»  
№ 01-48/79-0 §14 от 31.08.2021 г.

Положение о бракеражной комиссии  
ГОУ ЯО «Ярославская школа - интернат №8 имени Э.Н.Макшанцевой»

1. Общее положение

1. Настоящее Положение разработано на основе постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 года об утверждении СанПин 2.3/2.4. 3590-20 «Санитарно – эпидемиологического требования к организации общественного питания населения».

1.1. Основываясь на принципах коллегиальности в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качества постановления и раздаче пищи, создается и действующей бракеражной комиссии.

1.2. Назначение бракеражной комиссии – обеспечение постоянного контроля за работой школьной столовой.

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

1.4. Администрация ГОУ ЯО «Ярославская школа - интернат №8 имени Э.Н. Макшанцевой» обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

1.5. Срок действия данного положения ограничен сроками функционирования ГОУ ЯО «Ярославская школа - интернат №8 имени Э.Н. Макшанцевой».

2. Управление и структура бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора на период функционирования ГОУ ЯО «Ярославская школа - интернат №8 имени Э.Н. Макшанцевой»

2.2. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 3 человек.

2.3. В состав бракеражной комиссии входят: представитель администрации, мед. работник, шеф-повар.

3. Обязанности бракеражной комиссии

- Осуществлять контроль за работой столовой;
- Проверять санитарное состояние пищеблока;
- Контролировать наличие маркировки на посуде;
- Контролировать выход готовой продукции;
- Контролировать наличие суточных проб;
- Проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- Контролировать разнообразие блюд и соблюдение циклического меню;
- Проверять соблюдение условий хранения продуктов питания сроков реализации;
- Проводить бракераж готовой продукции;
- Предотвращать пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания;
- Своевременно выполнять рекомендации предписания вышестоящих и контролирующих организаций.

#### 4. Полномочия комиссии

- Осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- Проверяет на пригодность складские и другие помещения, а также условия их хранения;
- Следить за правильностью составления меню;
- Следить за соблюдением правил личной гигиены работников пищеблока;
- Периодически присутствовать при закладке основных продуктов, проверяет выход готовой продукции;
- Контролировать организацию работы на пищеблоке;
- Осуществлять оценку качества приготовляемых блюд и  $t^{\circ}$  горячих блюд при раздаче.

Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями: повара (шеф-повара, мед. сестры, ответственной за организацию питания, дежурного администратора).

#### 5. Содержание и формы работы

- Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной проб.
- Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается путём деления ёмкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объем готового блюда слишком большое, допускается проверка вычислений фактической массы одной порции каши, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.
- Проверку порционных вторых блюд котлет, тефтели и т.п. производят путём взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций, которая не должна быть меньше должной (допускается отклонения  $\pm 3\%$  от нормы выхода.)
- Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.д.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.
- Результат бракеражной пробы заносится в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».

#### 6. Бракераж пищи

- Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
- Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала её реализации. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно – пищевую лабораторию.

– За качество пищи несут ответственность м/сестра, ответственная за организацию питания, шеф-повар (повар), представитель администрации.

– Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, внешнему виду, цвету, компетенции. В зависимости от этих показаний даются оценки изделий (качественно/некачественно).

Оценка «качественно» ставится блюдом и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету, запаху, консистенции, внешнему виду утвержденной в рецептуре и другим показателям.

Оценка «некачественно» дается изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вида и запах, утративший свою форму; имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда.

Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи под записью «К раздаче не допускаю».

О данном факте составляется акт, акт доводится до директора школы - интерната.

– Лица, виновные в некачественном приготовлении блюд привлекаются к материальной и другой ответственности.

– Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно.

#### 7. Осуществление контроля за работой бракеражной комиссии

Контроль за работой комиссии осуществляет директор ГОУ ЯО «Ярославская школа-интернат № 8 имени Э.Н. Макшанцевой»