

Государственное общеобразовательное учреждение Тульской области
«Киреевская школа для детей-сирот и детей,
оставшихся без попечения родителей»

ПРИКАЗ

02.11.2020

№ 01-10/51

О внесении изменений в состав бракеражной комиссии

В связи с изменением кадрового состава в ГОУ ТО «Киреевская школа для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Внести изменения в пункт 1 приказа от 28.08.2020 №35 «О создании бракеражной комиссии»:

- исключить из состава членов комиссии фельдшера Юрчикова И.А.;
- включить в состав членов комиссии медицинскую сестру по диетологии
Абрамову А.В.

2. Контроль за исполнением приказа возложить на специалиста по ОТ
Кондрашину С.В.

Директор школы

Е.Е.Кузяхметова

С приказом ознакомлены:

Абрамова А.В.

КОПИЯ
ВЕРНА

Государственное общеобразовательное учреждение Тульской области
«Киреевская школа для детей-сирот и детей,
оставшихся без попечения родителей»

ПРИКАЗ

28.08.2020

№ 01-10/35

О создании бракеражной комиссии

На основании Положения о бракеражной комиссии, с целью повышения ответственности работников пищеблока Государственного общеобразовательного учреждения Тульской области «Киреевская школа для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить бракеражную комиссию в следующем составе:
председатель комиссии:
- Шутова О.А., заместитель директора по воспитательной работе;
члены комиссии:
- Ефремова Н.Н.- шеф-повар;
- Харитоновна Н.А. – заведующая складом продовольственных товаров;
- Панова Ю.С. – специалист по закупкам;
- Юрчиков И.А. – фельдшер.
2. Комиссии периодически проводить внутренний мониторинг качества сырой и готовой продукции.
3. О нарушениях информировать директора незамедлительно.
4. Контроль деятельности бракеражной комиссии оставляю за собой.

Директор школы

Е.Е.Кузяхметова

С приказом ознакомлены:

О.А. Шутова
Н.Н. Ефремова
Н.А. Харитоновна
Ю.С. Панова
И.А. Юрчиков

КОПИЯ
ВЕРНА

Государственное общеобразовательное учреждение Тульской области «Киреевская школа для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»

ПРИНЯТО
на педагогическом совете
Протокол № 1 от 31.08.2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор школы
Кузяхметова Е.Е.
Приказ № 01-11/40 от 17.08.2020 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

I. Общие положения

- 1.1. Бракеражная комиссия создается на основании приказа директора школы в целях осуществления контроля организации питания учащихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующим законодательством в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами и др.
- 1.3. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы по согласованию с педагогическим советом школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы. Состав комиссии не менее трех человек.
- 1.4. Все члены комиссии несут персональную ответственность за обеспечение качественным питанием учащихся, воспитанников школы.
- 1.5. Члены бракеражной комиссии стабильно контролируют все этапы приготовления блюд, условия хранения продуктов и т. п. Периодически (не реже 1 раза в полугодие) председатель комиссии отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при директоре.
- 1.6. Администрация школы обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

II. Полномочия бракеражной комиссии

- 2.1. Бракеражная комиссия проверяет все готовые блюда до их подачи на стол, а также выборочно сырые продукты, которые поступают в

столовую образовательного учреждения (проверяются целостность упаковки, сроки хранения и реализации продуктов, условия хранения).

2.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблока, в том числе:

- осуществляет контроль соблюдения 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;
 - ежедневно следит за правильностью исполнения меню;
 - контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;
 - осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
 - проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям воспитанников, учащихся в основных пищевых веществах;
 - следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
 - периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
 - осуществляет контроль за доброкачественностью 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;
 - проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;
 - определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
 - проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
- 3.3. Бракеражная 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 десятидневного меню; - проверять соблюдение правил хранения продуктов питания; - вносить на рассмотрение руководства школы и организатору питания предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

2.3. После проведения бракеража выводы комиссии о качестве блюд и товаров фиксируются в специальном бракеражном журнале, а члены комиссии подтверждают принятое решение своими подписями. В журнале оценивается пригодность не всего меню, а каждого блюда отдельно.

2.4. Хранится данная документация либо у медицинского работника, либо у шеф-повара.

III. Критерии оценки готовых блюд

- 3.1. Бракеражная комиссия дает органолептическую оценку готовых блюд - определение качества продукции при помощи органов чувств (зрение, вкус, обоняние, осязание).
- 3.2. После органолептической проверке каждого блюда по соответствующим правилам, в бракеражный журнал заносятся оценки каждого блюда согласно установленным критериям оценивания:
 - «отлично» — высшую оценку получают блюда, которые приготовлены строго по определенной рецептуре без отклонений от правил и вкусовых качеств;
 - «хорошо» — технология блюд имеет незначительные нарушения, которые абсолютно не изменили привычный вкус блюда;
 - «удовлетворительно» — такая оценка у блюд, рецепт которых нарушен, вкус изменен, но блюдо пригодно к употреблению;
 - «неудовлетворительно» — блюдо непригодно к пище, является браком и списывается.
- 3.3. Расчет оценки качества продукции: общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех сотрудников, принимавших участие в оценке, с точностью до первого знака после запятой.
- 3.4. Блюда с оценкой «неудовлетворительно» ни в коем случае не поступают в реализацию детям. В этом случае председатель бракеражной комиссии составляет акт, о котором обязательно докладывают директору школы. Также с этим актом знакомят работника, по вине которого допущена ошибка.
- 3.5. Некачественную продукцию списывают, также составляя соответствующий акт.
- 3.6. Работу бракеражной комиссии контролирует непосредственно директор школы. Воспитанники и ученики могут получить готовую продукцию только после бракеража все готовой продукции.