

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ
«ШКОЛА № 1474»**

РФ, 125475, г. Москва, ул. Клинская, д. 22
ОГРН 1027700460260; ИНН/КПП 7743023522/774301001

Тел/Факс: +7 (495) 451-20-81;

1474@edu.mos.ru
http://sch1474s.mskobr.ru

СОГЛАСОВАНО
Председатель профсоюзной
организации ГБОУ Школа №1474

/Е.П.Павлова
«11» января 2016 г.
МП



Директор ГБОУ Школа № 1474
/И.Е.Курчаткина

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

1. Общие положения

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом ГБОУ Школа №1474 (далее по тексту Учреждение), СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольном отделении», в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ГБОУ Школа № 1474 создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и государственно-общественным органом управления Учреждения – Управляющим советом.

2. Состав бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием трудового коллектива. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора ГБОУ Школа №1474.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 4-5 членов. В состав комиссии входят: педагог-организатор (старший воспитатель), завхоз, учетчик, член профсоюза, член родительской общественности.

3. Основные задачи

- 3.1. Оценка органолептических свойств приготовления пищи.
- 3.2. Контроль за полнотой вложения продуктов.
- 3.3. Предотвращение пищевых отравлений.
- 3.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 3.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 3.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- 3.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

4. Содержание и формы работы

4.1. Бракеражная комиссия:

- работает в соответствии с планом, утверждённым председателем бракеражной комиссии (согласно Приложению 1);
- 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 составления меню;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- проверяет соответствие объемов приготовления питания объему разовых порций и количеству детей;
- ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи;
- предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов;
- меню должно быть утверждено ответственным за здание, должны стоять подписи ответственного за написание меню, заведующим производством;
- бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле;
- составляет акт контроля по закладке продуктов в котел (согласно Приложению 2).

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.

4.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой продукции.

4.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

4.4. Блюда и кулинарные изделия, которые соответствуют по вкусу, запаху и цвету, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиям, к раздаче допускаются.

4.5. Блюда и кулинарные изделия, имеющие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия не допускаются к раздаче.

Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив записи «К раздаче не допускаю».

5. Оценка организации питания.

5.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой продукции на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

5.3. Администрация ГБОУ Школа №1474 обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

