

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №1699»
Управления делами Президента Российской Федерации

ПРИКАЗ

28 мая 2021 г.

№ 141/АХ

Москва

В соответствии с санитарно - эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровление детей и молодежи», Уставом школы,

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Утвердить Положение о бракеражной комиссии Федерального государственного бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 1699» Управления делами Президента Российской Федерации (приложение № 1 к настоящему приказу).
2. Считать утратившим силу Приказ № 208/АХ от 29.08.2019 «Об утверждении Положения о бракеражной комиссии» Федерального государственного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 1699» Управления делами Президента Российской Федерации в связи с изменением санитарного законодательства.

Директор



М.А. Попов

Таблица 1

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд
1	2	3	4	5	6	7

7.2. Членами бракеражной комиссии заполняются разборчиво все графы в журнале, указывается правильное наименование блюда в соответствии с технологической инструкцией.

7.3. В графе «разрешение к реализации блюда и кулинарного изделия» указывается «разрешается» или не допускается (запретить реализацию).

7.4. В графе «подписи членов бракеражной комиссии» ставят подписи все члены бракеражной комиссии.

7.5. Журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью.

7.6. Хранение бракеражного журнала осуществляется на пищеблоке у заведующей производством.

8. Заключительное положение

8.1. Состав бракеражной комиссии может обновляться в следующих случаях: смена руководителя учреждения, изменение в наименовании организации, изменение персонального состава комиссии.

8.2. Положение принимается на неопределенный срок.

8.3. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

4.4. Оценка «удовлетворительно» характеризует блюда и кулинарные изделия, имеющие отклонения от требований заявленного технологического процесса, но пригодные для употребления (неправильная нарезка овощей, признак переваривания или не доваривания овощей, крупяных и макаронных изделий).

4.5. Оценка «неудовлетворительно» (брак) выставляется блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки несоответствия рецептуре блюда.

4.6. Выявленные дефекты в приготовлении блюд должны быть устранены до раздачи пищи.

4.7. После устранения выявленных недостатков повторно снимается бракераж пищи.

4.8. При выявлении оценки от «хорошо» до «неудовлетворительно», необходимо указать причину.

4.9. Блюда, имеющие оценку «неудовлетворительно» оформляются актом бракеражной комиссии.

5. Определение веса порции блюд и кулинарных изделий

5.1. При определении правильности веса штучных готовых кулинарных изделий одновременно взвешивается 5 – 10 порций каждого вида.

5.2. При взвешивании каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путем взвешивания порции, взятых при отпуске потребителю.

5.3. При взвешивании порции нештучных блюд сначала взвешивается пустая тарелка, затем тарелка с блюдом. Путем вычета тары определяется вес порции.

6. Меры предосторожности

6.1. Из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде.

6.2. Вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

7. Результаты снятия бракеража

7.1. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы приложение № 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (табл. 1)

- 2.4. Члены бракеражной комиссии вносят предложения по улучшению работы пищеблока и/или привлечения виновных в неудовлетворительном приготовлении блюд к материальной и другой ответственности.
- 2.5. Бракеражная комиссия вносит предложения по улучшению обслуживания учащихся, оказывает содействие в проведении просветительской работы среди учащихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.
- 2.6. Ежедневно следят за правильностью составления меню.
- 2.7. Члены бракеражной комиссии доводят письменно информацию до директора школы о выявленных фактах неудовлетворительного приготовления пищи с подписями всех членов бракеражной комиссии.
- 2.8. Бракеражная комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушением санитарно – эпидемиологических требований, утвержденного меню и нарушением технологического процесса.
- 2.9. Бракеражная комиссия организует и проводит опрос учащихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и предоставляет полученную информацию директору школы.

3. Порядок проведения бракеража пищи

- 3.1. Члены бракеражной комиссии при входе на пищеблок для снятия бракеража должны одеть чистую санитарную одежду, шапочку.
- 3.2. Тщательно вымыть руки с мылом.
- 3.3. Бракераж пищи проводится до начала отпуска приготовленной партии блюд и кулинарных изделий.
- 3.4. Пробу берут из котла, предварительно перемешав содержимое в небольшом количестве в тарелку.
- 3.5. Для пробы каждого блюда используется чистая ложка.
- 3.6. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

4. Критерии органолептической оценки блюд

- 4.1. Для критерия органолептической оценки блюд применяют следующие оценки: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).
- 4.2. Оценка «отлично» выставляется блюдам и кулинарным изделиям, соответствующим по внешнему виду, цвету, консистенции, запаху, вкусу, заявленной и утвержденной рецептуре блюда.
- 4.3. Оценка «хорошо» выставляется блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета).

Положение о бракеражной комиссии

Федерального государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа № 1699 Управления делами Президента Российской Федерации.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о создании бракеражной комиссии в ФГБОУ СОШ № 1699 разработано в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровление детей и молодежи».

1.2. Настоящее Положение определяет порядок и условия работы бракеражной комиссии.

1.3. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется:

- локальными актами;
- штатным расписанием;
- приказом директора школы.

1.4. Бракеражная комиссия создается на текущий учебный год приказом директора школы в составе: медицинского работника, заведующего производством (шеф – повар), бухгалтера.

2. Полномочия бракеражной комиссии

2.1. Проведение оценки качества блюд и кулинарных изделий органолептическим методом с записью в бракеражном журнале.

2.2. Осуществляет контроль за соблюдением:

- санитарно – гигиенических норм и правил на пищеблоке;
- рецептуры и технологического процесса при приготовлении блюд;
- соответствия фактического рациона, теоритическому значению 10 –ти дневного меню;
- веса порции готовых блюд и кулинарных изделий.

2.3. Члены бракеражной комиссии периодически присутствуют при закладке основных продуктов.