

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Школа № 12 имени Героя Советского Союза Ф.М.Сафонова»
городского округа Самара

Российская Федерация, 443041, г. Самара, ул. Красноармейская, 93-А
Тел./ факс: (846) 332-45-46; e-mail: so_sdo.school_12@samara.edu.ru

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
МБОУ Школы № 12 г.о.Самара
Протокол № 1 от 30.08.23

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ Школы № 12 г.о.Самара
С.В.Калинина
пр. № 603 от «30» 08 2023 г.



Положение
о бракеражной комиссии дошкольных групп
МБОУ Школы № 12 г.о.Самара

1. Общее положение

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, в целях осуществления контроля организации питания воспитанников дошкольных групп муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Школа № 12 имени Героя Советского Союза Ф.М.Сафонова» городского округа Самара (Далее дошкольные группы), качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в дошкольные группы создается и действует бракеражная комиссия.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Состав бракеражной комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом Директора МБОУ Школы № 12 г.о. Самара.

2.3. Бракеражная комиссия состоит из не3-4 человек. В состав комиссии входят:

- зам.директора по УВР (дошкольные группы);
- старшая медицинская сестра (дошкольные группы);
- завхоз;
- повар-бригадир.

2.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое согласовывается с Педагогическим советом Школы и утверждается Директором МБОУ Школы № 12 г.о.Самара.

2.5. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора образовательной организации на начало учебного года. Срок полномочий комиссии - 1 год.

3. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражная комиссия дошкольных групп:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм на пищевом блоке дошкольных групп;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения;
- контролирует организацию работы пищевого блока;
- следит и контролирует соблюдение 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 приготовленного питания объему реализуемых порций к количеству детей.

4. Оценка организации питания в дошкольной ступени

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале (приложение 1). В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

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

4.3. Администрация Учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

5. Содержание и формы работы

5.1. Старшая медицинская сестра, в соответствии с графиком её работы, снимает пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. При обнаружении нарушения для снятия пробы приглашаются все члены бракеражной комиссии.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, полное наименование блюда, количество наименований выданных продуктов. Меню должно быть утверждено Директором Учреждения (по доверенности меню может утверждаться зам.директора по УВР (дошкольные группы)). Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

5.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у старшей медицинской сестры.

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

5.4. Старшая медицинская сестра, в соответствии с графиком работы, проверяет наличие суточной пробы.

5.5. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной 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 объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

5.6. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Школа № 12 имени Героя Советского Союза Ф.М.Сафонова»
городского округа Самара

Российская Федерация, 443041, г. Самара, ул. Красноармейская, 93-А
Тел./ факс: (846) 332-45-46; e-mail: inform12@mail.ru

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

Дата и час изготовлен ия блюда	Время снятия бракера жа	Наименован ие блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептическ ой оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешени е к реализации люда, кулинарног о изделия	Подписи членов бракеражн ой комиссии	Примечани е*
1	2	3	4	5	6	7

Примечание:

* Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.