

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ ИМЕНИ ПЕРВОГО ПРЕЗИДЕНТА ЧЕЧЕНСКОЙ
РЕСПУБЛИКИ, ГЕРОЯ РОССИИ АХМАТ-ХАДЖИ КАДЫРОВА»
(ГБОУ «Центр образования им. Первого Президента Чеченской Республики,
Героя России Ахмат-Хаджи Кадырова»)

НОХЧИЙН РЕСПУБЛИКИН ДЕШАРАН А ИИЛМАНАН А МИНИСТЕРСТВО
ПАЧХАЛХАН БЮДЖЕТНИ ЙУКЪАРДЕШАРАН ХЪУКМАТ
«НОХЧИЙН РЕСПУБЛИКИН ХЪАЛХАРЧУ ПРЕЗИДЕНТАН РОССИИ
ТУРПАЛХОЧУН КАДЫРОВ АХЬМАД-ХЪАЛЬЖИН ЦАРАХ ДЕШАРАН ЦЕНТР»
(ПБЙУХЬ «Нохчийн Республикин Хъалхарчу Президентан Россин Турпалхочун Кадыров
Ахмад-Хъальжин царах дешаран центр»)

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
Протокол № 02 от «01» 11. 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ «ЦО им. А-Х. Кадырова»

Приказ № 65 от «10» 11. 2024 г.

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

г. Грозный – 2025г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения «Центр образования имени Первого Президента Чеченской Республики, Героя России Ахмат-Хаджи Кадырова» (далее- образовательная организация) разработано в соответствии с: Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.2. Основываясь на принципах единонаочалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом образовательной организации в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе создается и действует бракеражная комиссия.

1.3. Назначение бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой столовой.

1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН, технологическими картами, ГОСТами.

1.5. Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при директоре или на собраниях трудового коллектива.

1.6. Руководство образовательной организации обязано содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

1.7. Срок действия данного положения не ограничен.

2. Управление и структура бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора образовательной организации на учебный год. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.

2.2. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 4 человек:

- заместитель директора;
- заведующая столовой;
- педагог- организатор;
- медицинская сестра.

2.3. Можно привлекать представителей родительской общественности, при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний критериев оценки качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям.

3. Обязанности бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия обязана:

- 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;
- проверять качество поступающей продукции;
- контролировать разнообразие блюд и соблюдение цикличного меню;
- проверять соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации;
- проводить бракераж готовой продукции;
- предотвращать пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания;
- отчитываться о своей работе на заседаниях различных совещательных органов и комиссий;
- проверять сроки реализации поступивших продуктов, качество и условия хранения продуктов на складе и в день приёма пищи;
- проводить проверки и осуществлять контроль при закладке продуктов;
- проводить проверки качества приготовляемой пищи;
- своевременно выполнять рекомендации и предписания вышестоящих и контролирующих организаций.

4. Права бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания,
- проверять пригодность складских помещений,
- следить за правильностью составления меню,
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблоков,
- периодически присутствовать при закладке основных продуктов

5. Содержание и формы работы

5.1. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

5.2. Бракеражная комиссия путем взвешивания 5-10 порций определяет фактический выход одной порции. Вес порционных изделий не должен быть меньше должностной средней массы (допускаются отклонения +/- 3% от нормы выхода).

5.3. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чистые приборы, питьевую воду, тарелки с указанием веса на обратной стороне (вмещающие как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

5.4. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

5.5. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню: в нем должны быть дата, полное наименование блюда, выход порций. Меню должно быть утверждено директором образовательной организации, подписано заведующей столовой.

5.6. 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.

5.7. Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» и оформляется подписями (членами бракеражной комиссии, не менее 5 человек). Замечания и нарушения, установленные комиссией при приготовлении блюд, заносятся в этот же журнал, в графу для примечаний. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Хранится бракеражный журнал у заведующей столовой.

6. Бракераж пищи

6.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавляемые в столовой образовательной организации, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

6.2. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала её реализации. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.

6.3. За качество пищи несут ответственность медицинская сестра, заведующая столовой, повар столовой.

6.4. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям.

6.5. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо.

7. Осуществление контроля за работой бракеражной комиссии

7.1. Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляется директором образовательной организации.

7.2. В случае невозможности решения спорных вопросов между членами комиссии, работниками столовой и другими лицами, директор образовательной организации создает временную комиссию для решения спорных вопросов.