

ПРИНЯТО

Общим собранием работников
ГБОУ школы № 499
Красногвардейского района
г. Санкт-Петербурга
Протокол № 7 от «28» декабря 2015г.



УТВЕРЖДЕНО

Директор ГБОУ школа № 499
Красногвардейского района
Санкт-Петербурга
Г.С. Смирнова
Г.С. Смирнова
Приказ № 25
От «11» января 2016 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ШКОЛЫ № 499
КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

2016 год

1. Общие положения.

1.1. Бракеражная комиссия создается и действует в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении школе № 499 Красногвардейского района Санкт-Петербурга (далее – ОУ (организация)) основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом ОУ (организации) и иными локальными нормативными актами в целях осуществления контроля организации питания обучающихся и иных лиц, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ОУ (организации).

1.2. Назначение бракеражной комиссии является обеспечением постоянного контроля за работой столовой ОУ (организации).

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется законами РФ, требованиями действующих СанПиН, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.4. Руководство ОУ (организации) обязано содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

2. Управление и структура бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора ОУ (организации) на учебный год.

Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.

2.2. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 6 (шести) человек.

2.3. В состав бракеражной комиссии входят: директор ОУ (организации), заместитель директора по УВР, представитель родительской общественности, социальный педагог, председатель трудового коллектива ОУ, медицинский работник ОУ (организации).

3. Обязанности бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия должна:

3.1. способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся ОУ (организации);

3.2. осуществлять контроль за работой столовой (организацией питания):

3.2.1. проверять санитарно-гигиеническое состояние пищеблока,

3.2.2. контролировать наличие «контрольной порции»,

3.2.3. контролировать наличие ежедневно забора суточной пробы»

3.2.4. контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню,

3.2.5. проверять соблюдение правил хранения продуктов питания

3.2.6. проводить проверки качества приготовляемой пищи;

3.2.7. периодически (1 раз в год) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при директоре или на общих собраниях трудового коллектива либо на педагогическом совете ОУ (организации);

3.2.8. своевременно выполнять рекомендации и предписания вышестоящих и контролирующих организаций.

4. Полномочия комиссии

Бракеражная комиссия ОУ (организации) имеет право в рамках своих полномочий:

4.1. Осуществлять контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания в ОУ (организации);

4.2. Проверять на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;

4.3. Ежедневно контролировать правильность составления меню;

4.4. Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

4.5. Следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

4.6. Проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4.7. Осуществлять оценку качества приготовляемых блюд и температуры горячих блюд при раздаче.

4.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями (заведующего производством, ответственного за питание). Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в этот же журнал.

4.9. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью; хранится бракеражный журнал у ответственного за питание в ОУ (организации).

5. Содержание и формы работы

5.1. Бракеражная комиссия проверяет наличие «контрольного блюда» и «суточной пробы».

5.2. 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.

5.3. 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).

5.4. 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.

5.5. Член бракеражной комиссии приходит на снятие бракеражной пробы за 10 минут до начала раздачи готовой пищи.

5.6. 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 заведующим столовой, должны стоять подписи представителей школьно- базовой столовой.

5.7. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно 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.

5.8. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции.

6. Бракераж пищи

6.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой ОУ (организации), подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

6.2. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производят члены бракеражной комиссии.

6.3. 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.

6.4. За качество пищи несут санитарную ответственность заведующая производством, повар столовой.

6.5. 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 - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

Оценка «отлично» ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «хорошо» ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведён до нужного цвета и др.).

Оценка «удовлетворительно» ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» (брак) даётся изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю». Оценка «неудовлетворительно», данная членами бракеражной комиссии, обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, акт доводится до руководства предприятия, осуществляющего организацию горячего питания в школе, и директора школы.

6.6. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

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

6.8. Для определения правильности всех штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются не менее 5 (пяти) порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

7. Права бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия имеет право:

- 7.1. в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- 7.2. контролировать наличие маркировки на посуде и отсутствия трещин и сколов на посуде ;
- 7.3. проверять выход продукции;
- 7.4. контролировать наличие «суточной пробы»;
- 7.5. проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- 7.6. проверять качество поступающей продукции;
- 7.7. контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- 7.8. проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- 7.9. вносить на рассмотрение администрации организации, предоставляющей услуги по питанию в ОУ (организации), предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

8. Осуществление контроля за работой бракеражной комиссии

- 8.1. Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет директор ОУ (организации).
- 8.2. В случае невозможности решения спорных вопросов между членами комиссии, работниками столовой и другими лицами, директор ОУ (организации) приказом временно создаёт комиссию для решения спорных вопросов.
- 8.3. Рекомендуется председателю комиссии и членам бракеражной комиссии начислять доплаты или надбавки за работу в бракеражной комиссии, в соответствии с локальными актами ОУ (организации).

9. Заключительные положения.

- 9.1. Срок действия данного Положения не ограничен.
- 9.2. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся после согласования с трудовым коллективом на Общем Собрании работников ОУ (организации), а также после утверждения директором ОУ (организации).

Ознакомлены с Положением «О бракеражной комиссии ГБОУ школы №499 Красногвардейского района Санкт-Петербурга Принято 28.12.2015г. на Общем собрании работников ОУ. Протокол №7.

№ п/п	Ф.И.О.	Должность	подпись
1.	Баранова Виталия Александровна	учитель-логопед	
2.	Бережицкая Мария Владимировна	учитель-логопед	
3.	Болкунова Ангелина Сергеевна	учитель	
4.	Горелик Александр Исаакович	учитель технологии	
5.	Голубева Ольга Сергеевна	учитель	
6.	Емелева Татьяна Ивановна	учитель	
7.	Загалова Наталья Валерьевна	зам.дир. по УВР	
8.	Захарова Наталья Владиславовна	учитель-логопед	
9.	Иванова Ольга Владимировна	Учитель	
10.	Казакова Эльмира Сергеевна	учитель	
11.	Кирович Диана Михайловна	учитель музыки	
12.	Колганова Мария Николаевна	Учитель н/о	
13.	Кузнецова Ольга Сергеевна	учитель	
14.	Конотопова Кристина Александровна	воспитатель ГПД	
15.	Лавринович Алина Александровна	Учитель н/о	
16.	Лаптева Екатерина Александровна	учитель АФК	
17.	Львов Денис Владимирович	педагог-психолог	
18.	Макарова Лариса Павловна	учитель	
19.	Макарова Юлиана Аркадьевна	документовед	
20.	Маковицкая Любовь Аркадьевна	учитель АФК	
21.	Мелешик Ольга Анатольевна	учитель-логопед	
22.	Михеева Анжелика Алексеевна	учитель физ.кул.	
23.	Михайловская Юлия Александровна	воспитатель ГПД	
24.	Мурашова Ася Владимировна	учитель	
25.	Наумова Оксана Анатольевна	зам.дир. по АХР	
26.	Неминущая Ольга Юрьевна	учитель	
27.	Никулина Алина Ивановна	Зам.дир.по ВР	
28.	Пареева Юлия Ивановна	учитель	
29.	Пашнина Вера Анатольевна	учитель	
30.	Полянскова Юлия Викторовна	учитель	
31.	Порозова Людмила Игоревна	зав.библиотекой	
32.	Прыткова Евгения Валерьевна	учитель	
33.	Раевская Наталья Петровна	Учитель ИЗО	
34.	Савенок Дмитрий Николаевич	педагог-психолог	
35.	Семенова Елена Сергеевна	учитель	
36.	Смирнов Борис Иванович	учитель	
37.	Смирнов Дмитрий Борисович	Зам дир. по ИТ	
38.	Смирнова Галина Сергеевна	директор	
39.	Смышляева Наталья Сергеевна	соц.пед-г., юрист-г	
40.	Сорокина Лариса Юрьевна	учитель	
41.	Сысоева Яна Витальевна	учитель	
42.	Тойка Галина Валерьевна	учитель	
43.	Тимофеева Татьяна Николаевна	учитель-логопед	
44.	Титова Юлия Александровна	учитель физ.кул.	
45.	Тушева Елена Анатольевна	учитель	
46.	Усова Татьяна Евгеньевна	зам.дир. по УВР	

47.	Цирдава Анна Владимировна	учитель	
48.	Чеботарева Анастасия Валерьевна	учитель	<i>А. Чеботарева</i>
49.	Черепанова Ольга Ивановна	Учитель н/о, воспитатель ГПД	<i>О. Черепанова</i>
50.	Чернова Ольга Юрьевна	Учитель технологии	<i>О. Чернова</i>
	МОП		
51.	Аксинина Нина Ивановна	сторож-вахтер	<i>Н. Аксинина</i>
52.	Веселова Эльвира Леонидовна	гардеробщик	<i>В. Веселова</i>
53.	Джамалдинова Вера Васильевна	уборщик служ. пом.	<i>В. Джамалдинова</i>
54.	Ефимова Татьяна Николаевна	уборщик служ. пом.	<i>Т. Ефимова</i>
55.	Зинина Марина Валерьевна	уборщик служ. пом.	<i>М. Зинина</i>
56.	Иванова Любовь Григорьевна	сторож-вахтер	<i>Л. Иванова</i>
57.	Крутиков Владимир Борисович	лаборант	<i>В. Крутиков</i>
58.	Лебедева Евгения Викторовна	уборщик служ. пом.	<i>Е. Лебедева</i>
59.	Миринова Виктория Викторовна	уборщик служ. пом.	<i>В. Миринова</i>
60.	Порозов Михаил Викторович	электрик	<i>М. Порозов</i>
61.	Шипова Наталья Владимировна	уборщик служ. пом.	<i>Н. Шипова</i>
62.			
63.			
64.			
65.			
66.			
67.			
68.			
69.			
70.			
71.			
72.			
73.			
74.			
75.			
76.			
77.			
78.			
79.			
80.			
81.			
82.			
83.			
84.			
85.			
86.			
87.			
88.			
89.			
90.			
91.			

Пронумеровано,
прошнуровано и
скреплено печатью

№ _____ листов

Директор
Школы *Смирнова Т.С.*



[Faint handwritten notes or signatures in the right margin]