

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 37
ФРУНЗЕНСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**
Санкт-Петербург, ул. Турку д.16 литер А

ПРИНЯТО

решением
Общего собрания работников
ГБОУ школа-интернат № 37
Фрунзенского района
Санкт-Петербурга
(протокол № 1 от 22.08.2019)

УТВЕРЖДЕНО

Приказом № 46/1-ОД от 28.08.2019
г. О. директора ГБОУ
школы-интерната № 37
Санкт-Петербурга
Фрунзенского района
О.А. Орлова



**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖЕ ПИЦЦЫ И БРАКЕРАЖНОЙ
КОМИССИИ**

Санкт-Петербург

2019

1. Общие положения

1.1. В целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении школе – интернате № 37 Фрунзенского района Санкт – Петербурга (далее – Образовательная организация) создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Для обеспечения постоянного контроля в работе школьной столовой создается бракеражная комиссия, которая назначается приказом руководителя Образовательной организацией на учебный год.

1.3. В состав бракеражной комиссии могут входить классные руководители, воспитатели, представители администрации, родительской общественности.

1.4. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее трех человек.

1.5. Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается в работе по осуществлению контроля за работой школьной столовой на совещаниях при руководителе Образовательной организации

2. Обязанности бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия Образовательной организации:

- 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;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- 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 приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3. Бракераж пищи.

3.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в школьной столовой, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

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

3.3. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала её реализации. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на классы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

3.4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью; бракеражный журнал хранится на пищеблоке у зав. производством

3.5. 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.
- Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно» обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, акт доводится до руководителя Образовательной организации.

3.6. Для определения правильности всех штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 - 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд, и изделий - путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

4. Права бракеражной комиссии.

5. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- контролировать наличие маркировки на посуде;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поступающей продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение десятидневного меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

5. Заключительные положения:

5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

5.2. Администрация образовательного учреждения при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

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