



ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГОРОДА МОСКВЫ «ШКОЛА № 806»

121351, Москва, ул. Полоцкая, дом 21
ОКПО 55226085
ИНН/КПП 7731173523/773101001
ОГРН 1027700507306

Тел. (495) 417 - 92 - 20
Факс: (495) 416 - 04 - 20
E-mail: 806@edu.mos.ru
Сайт: <http://sch806.mskobr.ru/>

Согласовано
Заместитель директора
по управлению ресурсами
Beels- Е.С. Велькина
от « 25 » 01 2018 года

Утверждаю
Директор ГБОУ Школа № 806
Е.И. Смирнова
приказ № Н-02/01-0
от « 25 » 01 2018 года



Положение
о бракеражной комиссии
ГБОУ Школа № 806

г. Москва

1. Общие положения

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а так же в соответствии с Уставом Государственного бюджетного образовательного учреждения города Москвы Школа № 806 (далее по тексту Школа) в целях осуществления контроля за правильной организацией питания обучающихся, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Школе создается и действует Бракеражная комиссия Школы (далее по тексту Бракеражная комиссия).

1.2. Бракеражная комиссия создается приказом директора.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, методическими рекомендациями по организации претензионной работы, требованиями Государственного контракта на комплексную услугу по организации питания, настоящим Положением.

1.4. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и Управляющим советом.

2. Основные задачи

2.1. Осуществление систематического контроля за надлежащим исполнением условий Контракта со стороны Исполнителя:

- за соблюдением сроков, объемов и ассортиментом поставляемого товара;
- за целевым использованием Продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за выходом порций, качественным и количественным составом готовых блюд;
- за организацией прима пищи детьми, соблюдении СанПиН и правил личной гигиены.

2.2. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.3. Обеспечение требований санитарии и гигиены на пищеблоке.

2.4. Предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний.

3. Основные документы, регламентирующие работу бракеражной комиссии

- Закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273 – ФЗ «Об образовании в РФ» (в редакции от 30.12.2015 года).
- Типовое положение об образовательном учреждении.
- Устав школы.
- Федеральный закон от 30.03.1999 года № 52 –ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
- СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях».
- Сан Пин 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям организации обучения в образовательных учреждениях».
- СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (с изменениями от 20.07.2015).
- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 года 3 213 №/178 «Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников».
- Гражданско-правовой договор бюджетного учреждения с ООО «Школьник-ЮЗ» на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся ГБОУ Школа № 806.

4. Состав Бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора Школы

4.2. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом директора.

4.3. Не менее 3 членов.

4.4. В состав Бракеражной комиссии входят:

- администрация школьных и дошкольных отделений;
- ответственный за питание в отделении;
- представитель родительской общественности;

- работники Школы;
- воспитатели, педагоги.

5. Полномочия комиссии

5.1. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания и проверку сроков реализации;
- контролирует соответствие наименования и количества продуктов питания товарно-транспортной накладной;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения;
- осуществляет контроль за качеством приготовления пищи;
- проверяет наличие суточной пробы;
- следит и контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- контролирует полноту вложения продуктов в котел, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определение ее цвета и запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.;
- проверяет при выдаче питания с пищеблока соответствие объемов выхода блюд по количеству детей и соблюдение объема реализованных порций.

5.2. В случае выявления каких-либо нарушений замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

6. Содержание и формы работы

6.1. Бракеражная комиссия организует свою деятельность согласно Плану работы.

6.2. Бракеражная комиссия контролирует прием продуктов. Проверяет соответствие наименования товара и веса товарной накладной, сроки годности, сохранность упаковки, наличие сертификатов. При выявленных недостатках оформляются Претензионные акты установленного образца (приложение к Контракту), которые подписываются у уполномоченного представителя Исполнителя и направляются по факсу или электронной почте, либо передаются уполномоченному представителю Исполнителя под расписку. В случае отказа представителя от его подписания, в Акте делается соответствующая отметка.

6.3. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 10 минут до начала раздачи готовой пищи.

6.4. Предварительно Бракеражная комиссия должна ознакомиться с меню: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований.

6.5. Меню должно быть утверждено директором Поставщика услуг. При расхождении количества порций в Заявке на организацию питания обучающихся и воспитанников с фактически присутствующим количеством детей составляется Акт на корректировку объема блюд.

6.6. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. 6.7. 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.

6.8. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции, предоставленный Исполнителем. Журнал хранится у Исполнителя (зав. производством).

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

6.10. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

6.11. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

6.12. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

6.13. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

6.14. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

6.15. 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.

6.16. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания 5 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).

6.17. 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.

7. Номенклатура дел

7.1. Номенклатура дел Бракеражной комиссии Школы представляет собой систематизированный и оформленный в установленном порядке перечень документации с указанием сроков их хранения утверждается руководителем Учреждения.

№ п/п	Наименование документа	Срок хранения
1.	План работы	1 год
2.	Акт о недопоставке продуктов питания	1 год
3.	Акт о возврате/замене продуктов питания	1 год
4.	Акт о распределении штучных товаров на резервную группу воспитанников ДО.	1 год
5.	Акт об изменении объема рационов в сторону увеличения/уменьшения ДО.	1год
6.	Акт об изменении объема рационов в сторону уменьшения ШО.	1 год
7.	Акт распределения на резервную группу учащихся. ШО	1 год
8.	Претензионные акты	1 год

8. Заключительные положения

8.1 Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

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

8.3. При изменении состава Бракеражной комиссии и ее председателя соответствующие документы передаются новому составу комиссии по акту приема-передачи документов.



ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГОРОДА МОСКВЫ «ШКОЛА № 806»

Комиссия в составе:

ГБОУ Школа № 806

Специалист по питанию _____

АКТ

от « ____ » _____ 201_ г.

составили настоящий акт о том, что « ____ » _____ 201_ г. в ГБОУ Школа № 806 СП – ____ ДО присутствовали ____ человека от 1-3-х лет и 3-х до 7-ми лет . Заявка на организацию питания в комбинат питания _____ оформлена на **Завтрак 1** - ____ порций, **Завтрак 2** – ____ порций, **Обед** – ____ – порций **Полдник** – ____ порций, **Ужин** ____ порций.

Произведена корректировка порций в сторону увеличения(уменьшения) в кол-ве ____ (завтрак 1, завтрак 2, обед, полдник, ужин). Порции переданы в группы детского сада .

Наименование блюда	Объем порции в г. норма по меню	Объем измен. порции в г.:
Завтрак 1	Выход	
Завтрак 2	Выход	
Обед	Выход	
Полдник	Выход	

ГБОУ Школа № 806

Специалист по питанию _____

Зав. производством комбината питания _____ / _____ /