

ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии в СПб ГБПОУ «УОР № 1»

1. Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в Санкт-Петербургском государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Училище олимпийского резерва № 1» (далее – СПб ГБПОУ «УОР № 1» или Учреждение).

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется: Федеральным Законом от 30.03.1999 № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; Федеральным Законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевой продукции»;

Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»;

Методическими рекомендациями МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организациям общественного питания населения», утвержденными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой 02.03.2021;

Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-2021 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;

ГОСТ 31986-2012. «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания», введенным в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27.06.2013 № 196-ст.

2. Основные задачи

2.1. Осуществление контроля за соблюдением технологического процесса в приготовлении готовой кулинарной продукции.

2.2. Организация полноценного питания детей посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячие питание, с учетом групповой потребности и норм энергетической ценности на каждого обучающегося.

2.3. Предотвращение и профилактика инфекционных заболеваний среди обучающихся.

3. Управление и структура

4.2. При организации питания организация контроля качества готовых блюд осуществляется бракеражной комиссией, состав которой утверждается приказом директора СПб ГБПОУ «УОР № 1».

4.3. В состав бракеражной комиссии должно входить не менее трех работников СПб ГБПОУ «УОР № 1».

4.4. В состав бракеражной комиссии обязательно входят заведующий производством (шеф-повар) пищеблока, медицинский работник Учреждения.

4.5. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, утвержденным приказом директора СПб ГБПОУ «УОР №1».

4. Содержание и формы работы

4.1. Бракерж продукции проводится бракеражной комиссией ежедневно после приготовления и перед выдачей на реализацию каждой готовой партии приготовленных блюд и изделий.

4.2. Бракераж включает в себя органолептические показатели (вкус, цвет, запах), визуальный осмотр внешнего вида приготовленных блюд и изделий, а также осмотр на предмет наличия в приготовленных блюдах и изделиях посторонних предметов.

4.3. Оценка качества приготовленных блюд и кулинарных изделий учитывается согласно бальной шкале и заносится в журнал установленной формы «Журнал бракеража готовой продукции» (далее – Бракеражный журнал):

5 баллов - отличное качество,

4 балла - хорошее качество,

3 балла - удовлетворительное качество

2 балла - неудовлетворительное качество.

4.4. Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» и получившая неудовлетворительную оценку, дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации.

4.5. Запись об оценке качества блюд и кулинарных изделий заверяется подписями членов комиссии, согласно приказа.

5. Документация бракеражной комиссии

5.1. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью Учреждения и должен содержать следующую информацию:

- дата и час изготовления блюда;
- время снятия бракеража;
- наименование готового блюда;
- результаты органолептической оценки готовых блюд;
- разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия;

- подписи членов бракеражной комиссии;
- результаты взвешивания порционных блюд;
- примечание.

5.2. Бракеражный журнал должен находиться в доступном для комиссии месте.

5.3. Ответственность за сохранность Бракеражного журнала несет заведующий производством – шеф-повар СПб ГБПОУ «УОР № 1».