

Утверждено
приказом ГКУСО РМ «СРЦН
«Солнышко»
от 11.01.2016 г. № 26/1

Положение
о бракеражной комиссии
Государственного казенного
учреждения социального обслуживания
Республики Мордовия «Социально-
реабилитационный центр для
несовершеннолетних «Солнышко»

1. Общие положения.

1. Настоящее Положение разработано на основе следующих нормативных документов: СанПиН 2.4.5.3259 – 15, СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.1.3049 – 13.

1.1. Основываясь на принципах коллегиальности управления реабилитационным учреждением, а также в соответствии с Уставом центра в целях осуществления контроля за организацией питания воспитанников, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в центре создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Назначение бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой пищеблока центра.

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

1.4. 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.

1.5. Руководство центра обязано содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

1.6. Срок действия данного положения не ограничен.

2. Управление и структура бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора центра на календарный год. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.

2.2. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 3. *(Количество членов бракеражной комиссии определяется таким образом, чтобы на момент снятия бракеража пищи в центре находились данные работники, в соответствии с графиком работы).*

2.3. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации, медицинский работник, представитель профсоюзного комитета. *(Можно привлекать представителей общественности, при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний критериев оценки качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям).*

2.4. При назначении комиссии соблюдается принцип ежегодного обновления ее состава.

3. Обязанности бракеражной комиссии.

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 циклического 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,

4. Права бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия имеет право:

- 4.1. осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания,
- 4.2 проверять пригодность складских помещений,
- 4.3 следить за правильностью составления меню,
- 4.4 следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблоков,
- 4.5 периодически присутствовать при закладке основных продуктов,
- 4.6. вносить на рассмотрение администрации центра предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

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 должной средней массы (допускаются отклонения \pm 3% от нормы выхода).
- 5.3. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, 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, подписано поваром, диетсестрой, зав. складом.
- 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».

Данный журнал установленной формы (СанПиН 2.4.5.2409 – 08, форма 2) оформляется подписями (членами бракеражной комиссии, не менее 3 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 старшей медицинской сестры.

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов комиссии	Примечание

			изделия			
--	--	--	---------	--	--	--

Результаты органолептической оценки (в виде баллов) заносятся в графу «Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда»

6. Бракераж пищи.

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

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 ответственность медсестра, заведующая складом, 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. (Критерии оценки качества блюд, приложение 1).

6.6. О лицах, виновных в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, ставится в известность администрация центра.

6.7. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо.

8. Осуществление контроля за работой бракеражной комиссии.

8.1. Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет директор.

8.2. В случае невозможности решения спорных вопросов между членами комиссии, работниками столовой и другими лицами, администрация создаёт временную комиссию для решения спорных вопросов.

МИНСОЦЗАЩИТЫ РЕСПУБЛИКИ МОРДОВИЯ

Государственное казенное учреждение социального обслуживания
Республики Мордовия «Социально-реабилитационный центр
для несовершеннолетних «Солнышко»

(ГКУСО РМ «Социально-реабилитационный центр
для несовершеннолетних «Солнышко»)

П Р И К А З

9 января 2017 год

№ 21

г. Рузаевка

О создании бракеражной комиссии и об утверждении плана работы бракеражной комиссии

На основании Положения о бракеражной комиссии **п р и к а з ы в а ю:**

1. Создать бракеражную комиссию в составе:

Председатель: Марчкова Е.М. – директор;

Члены комиссии: Минеева Е.В. – старшая медицинская сестра;

Леонова Т.В. – специалист по социальной работе,
член профсоюзного комитета.

2. Утвердить план работы бракеражной комиссии на 2017 год
(Приложение 1).

3. Члену комиссии ст. медицинской сестре Минеевой Е.В. ежедневно
вносить в контрольный журнал результаты органолептической
оценки приготовленной пищи.

4. Работа бракеражной комиссии регламентируется Положением о
бракеражной комиссии РЦ «Солнышко».

Директор



Е.М.Марчкова

С приказом ознакомлены:

«09» января 2017 год.

Леонова Т.В.

Минеева Е.В.