

Утверждено
приказом ГКУ СО РМ СРЦН
«Ясная Поляна»
от «12» января 2016 № 3

ПОЛОЖЕНИЕ

**о бракеражной комиссии Государственного казенного учреждения
социального обслуживания Республики Мордовия «Социальный-
реабилитационный центр для несовершеннолетних «Ясная
Поляна»**

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 повышения 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 (допускается отклонения +, - 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 журнал, в графу для примечаний. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у диетсестры.

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

			степени готовности блюда, кулинарного изделия	кулинарного изделия		
--	--	--	---	---------------------	--	--

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.
- 6.2. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее 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.
- 6.3. За качество пищи несут ответственность диетсестра, заведующая складом, повар столовой.
- 6.4. 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.
- 6.5. О лицах, виновных в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, ставится в известность администрация центра.
- 6.6. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо.

7. Осуществление контроля за работой бракеражной комиссии.

- 7.1. Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет директор.
- 7.2. В случае невозможности решения спорных вопросов между членами комиссии, работниками столовой и другими лицами, администрация создает временную комиссию для решения спорных вопросов.