



МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Лицей-интернат для одаренных детей с углубленным изучением химии –
филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования

«Казанский национальный исследовательский технологический университет»

в п. Дубровка Республики Татарстан

(ЛИ ФГБОУ ВО «КНИТУ»)

УТВЕРЖДАЮ

Директор ЛИ ФГБОУ ВО «КНИТУ»

Л.Р. Ибрашева

Приказ № 113-3/1 от

« 15 » марта 2018 г.

**Положение
о бракеражной комиссии в
Лицее-интернате для одаренных детей
с углубленным изучением химии – филиале
ФГБОУ ВО «КНИТУ»**

Дубровка, 2018

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности указанной комиссии.
- 1.2. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из работников лицея и привлекаемых специалистов.
- 1.3. Решения, принятые Комиссией в рамках имеющихся у неё полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми работниками лицея либо если в таких решениях прямо указаны работники лицея, непосредственно которым они адресованы для исполнения.
- 1.4. Деятельность Комиссии основывается на принципах:
- обеспечение безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания;
 - уважения прав и защиты законных интересов работников лицея, а также обучающихся;
 - строгого соблюдения законодательства Российской Федерации.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОМИССИИ

- 2.1. Комиссия создана с целью осуществления постоянного контроля качества готовой пищи и соблюдения технологии приготовления.
- 2.2. Задачи создания и деятельности Комиссии:
- 2.2.1. Выборочная проверка качества всех поступающих на предприятие сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд.
- 2.2.2. Сплошной контроль по мере готовности, но до отпуска потребителям качества, состава, веса, объема всех приготовленных на предприятии блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов.
- 2.2.3. Оценка проверяемой продукции с вынесением решений о ее соответствии установленным нормам и требованиям или о ее неготовности или о ее несоответствии установленным требованиям с последующим уничтожением (при уничтожении составляется соответствующий акт).
- 2.2.4. Выявление ответственных и виновных в допущении брака конкретных работников.
- 2.3. Возложение на Комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

3. СОСТАВ КОМИССИИ

- 3.1. Комиссия утверждается приказом директора лицея в составе 4 членов:
- 3.1.1. Заместитель директора по воспитательной работе – ответственный за питание.
- 3.1.2. Заведующий производством (повар).
- 3.1.3. Старшая медицинская сестра (в период отсутствия старшей медицинской сестры дежурные медицинские работники (согласно графику работы в вечернее и ночное время)).
- 3.1.4. Дежурный администратор лицея.
- 3.2. По мере необходимости в состав Комиссии приказом директора лицея могут включаться педагоги, в том числе и родители.
- 3.3. В случае равенства голосов при голосовании в Комиссии голос ответственного за питание является решающим.
- 3.4. Для достижения целей и решения задач, определенных Положением, ответственный за питание осуществляет следующие функции:

- а) организует и руководит деятельностью Комиссии;
- б) обеспечивает членов Комиссии стерильной одеждой, приборами и лабораторным оборудованием;
- в) информирует руководство и работников учреждения о деятельности Комиссии;
- г) организует делопроизводство, связанное с деятельностью Комиссии.

4. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ КОМИССИИ

- 4.1. Члены Комиссии в любом составе вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях, обеденных залах и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, размораживания, закладки, приготовления, раздачи, употребления, утилизации и выполнения других технологических процессов.
- 4.2. Комиссия осуществляет контроль за соответствием технических требований, предъявляемых к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок, наличие документов, удостоверяющих их качество и безопасность.
- 4.3. Выдача (отпуск) обучающимся готовой пищи из общих котлов, кастрюль, лотков, ёмкостей и т.п. разрешается только после снятия проб. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки. Ложка, используемая для взятия проб готовой пищи, после каждого блюда должна ополаскиваться горячей водой.
- 4.4. По результатам проверки каждый член Комиссии может приостановить выдачу (реализацию) не соответствующего установленным требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением Комиссия принимает большинством голосов.
- 4.5. Решение Комиссии о браке является основанием для расследования причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению брака впредь.
- 4.6. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для её деятельности. Для надлежащего выполнения функций Комиссии достаточно не менее двух её членов.

5. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ КОМИССИИ

- 5.1. Комиссия постоянно выполняет отнесенные к ее компетенции функции. Добросовестность, компетентность, разумность членов Комиссии предполагаются.
- 5.2. Все работники лица обязаны оказывать Комиссии или отдельным ее членам всемерное содействие в реализации их функций.
- 5.3. По устному или письменному запросу Комиссии или отдельных ее членов работники лица обязаны представлять затребованные документы, давать пояснения, письменные объяснения, предъявлять продукты, технологические емкости, посуду, обеспечивать доступ в указанные Комиссией помещения и места.
- 5.4. На заседания Комиссии по вопросам расследования причин брака обязательно приглашаются лица, имеющие отношение к технологическим процессам или связанные с их нарушением.
- 5.5. Неявка лиц, приглашенных на заседание Комиссии, не является основанием для переноса заседания или отказа в рассмотрении вопроса, если Комиссией не будет принято иное решение.

5.6. Члены Комиссии обязаны осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде (халате, комбинезоне, головном уборе, обуви и т.п.).

5.7. За нарушение настоящего Положения работники лица и члены Комиссии несут персональную ответственность.

6. ПРОЧИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

6.1. Положение, а также вносимые в него изменения и дополнения утверждаются директором лица и вступают в силу после их утверждения.

7. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ БРАКЕРАЖА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

7.1. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 10-20 минут до начала раздачи готовой пищи.

7.2. Предварительно Комиссия должна ознакомиться с меню - требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество обучающихся, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено ответственным за питание.

8. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ БРАКЕРАЖА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

8.1. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно 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.

8.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у заведующей производством.

8.3. Оценка «Отлично» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям по вкусу, цвету и запаху и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

8.4. 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.

8.5. 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).

8.6. Оценка «неудовлетворительно» 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, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда. Такое блюдо не допускается к раздаче, и Комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

8.7. Выдача готовой продукции производится только после снятия пробы и записи в Бракеражном журнале о результатах оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

- 8.8. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).
- 8.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов Комиссии.
- 8.10. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная Комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при директоре.
- 8.11. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.
- 8.12. Администрация Учреждения обязана содействовать деятельности Комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных Комиссией.