



ПОЛОЖЕНИЕ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1. Бракеражная комиссия осуществляет оценку качества приготовляемых блюд и температуры горячих блюд при раздаче.
2. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации школы.
3. Все блюда и кулинарные изделия, изготовляемые в предприятиях общественного питания, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы.
4. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню-раскладке. Для определения правильности веса приготовленных изделий полуфабрикатов одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие нештучные изделия – путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.
5. Результат бракеража регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и заверен печатью. Хранить бракеражный журнал у заведующего производством.
6. За качество пищи несут ответственность: директор КШП, заведующий производством и повара, изготовляющие продукцию.
7. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае непригодности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.
8. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится органолептическим показателям: запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно (брак).
 - Оценка «отлично» даётся таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют запаху, внешнему виду, цвету и консистенции, утверждённой рецепту и другим показателям, предусмотренным требованиям.
 - Оценка «хорошо» даётся таким блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и т.д.).

- Оценка «удовлетворительно» даётся блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для продажи без переработок.
 - Оценка «неудовлетворительно» даётся блюдам и кулинарным изделиям, имеют следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, пересоленные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеют несвойственную консистенцию, неполновесные и другие признаки, порочащие блюда или изделия.
9. Продукция, выпускаемая промышленностью (соки, напитки, сырки, йогурт, и другие), оцениваются как «доброкачественная» или «недоброкачественная» .
10. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал, установленной формы и оформляется подписями всех членов комиссии.

Требования к набору помещений столовых образовательных учреждений

Разработано в соответствии с
Сан ПиН 2.4.5. 2409-08
раздел II п. 2.3-2.13

Наименование производственного помещения	Требование к помещениям, позволяющим осуществлять приготовление безопасной, и сохраняющей пищевую ценность, кулинарной продукции, и её реализации
Помещение для осуществления общественного питания обучающихся	Могут размещаться в основном здании образовательного учреждения, пристроенными к зданию или в отдельно стоящем здании, соединённым с основным зданием образовательного учреждения, отапливаемым переходом. В малокомплектных образовательных учреждениях (до 50 учащихся) допускается выделение одного отдельного помещения, предназначенного для хранения пищевых продуктов, раздачи и приёма пищи, мытья столовой посуды
Обеденный зал	Для обеспечения посадки всех обучающихся площадь обеденного зала должна быть из расчёта не менее 0,7 кв.м. на одно посадочное место. Количество посадочных мест в обеденном зале необходимо предусмотреть из расчёта посадки всех обучающихся образовательного учреждения не более чем в две перемены
Складские помещения для пищевых продуктов	Размещать на I этаже. В существующих зданиях складские помещения для хранения пищевых продуктов, размещённые в подвальных и цокольных этажах, могут функционировать при соблюдении требований к условиям хранения пищевых продуктов, а также обеспечении гидроизоляции этих помещений и соблюдении гигиенических требований по их содержанию в соответствии с санитарными правилами для организации общественного питания. Необходимо оборудовать стеллажами, подтоварниками, среднетемпературными и низкотемпературными холодильными шкафами.

Производственные и административно-бытовые помещения	Размещать на I этаже
Помещение овощного цеха первичной обработки овощей	Размещать в составе производственных помещений. Оборудование: производственные столы (не менее двух) картофелеочистительная и овощерезательная машина, моечные ванны (не менее двух), раковины для мытья рук
Помещение овощного цеха вторичной обработки овощей	Размещать в составе производственных помещен. Оборудование: производственные столы (не менее двух), моечная ванна (не менее двух), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук
Загрузочная платформа	Высота платформы должна соответствовать используемому автотранспорту, перед входами, используемыми для загрузки (отгрузки) продовольственного сырья, пищевых продуктов и тары. В образовательных учреждениях рекомендуется предусматривать навесы над входами и загрузочными платформами и воздушно-тепловые завесы над проёмами дверей.
Хозяйственные и подсобные помещения	Могут размещаться в подвальных и цокольных этажах при условии обеспечения их гидроизоляции, соблюдения гигиенических требований по содержанию помещений, предъявляемых к организациям общественного питания
Площадки для сбора твёрдых бытовых и пищевых отходов	На территории хозяйственной зоны следует предусмотреть отдельные контейнеры с крышками, установленные на площадках с твёрдым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны. Расстояние от площадки до окон и входов в столовую, а также других зданий, сооружений, спортивных площадок должно быть не менее 25 метров

Выписка из СанПиН 2.4.5.2409-08
раздел XIV п.14.4-14.9, 14.11 об обязанностях медицинских
работников по вопросу организации питания в
образовательных учреждениях

- Следить за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением пищи.
- Медицинский работник входит в состав бракеражной комиссии, в составе которой осуществляет оценку качества блюд. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».
- Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников организации общественного питания образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в «Журнал здоровья».
- Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника, а при его отсутствии иным ответственным лицом. Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчёта суточной дозы и числа детей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрируются в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд».
- Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортимента используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья, медицинским работником ведётся «Ведомость контроля за питанием».
- С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

Документация пищеблока образовательных учреждений

1. Приказ руководителя образовательного учреждения на создание бракеражной комиссии
2. Журнал бракеража сырой продукции.
3. Журнал бракеража готовой продукции.
4. Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые и вен. заболевания
5. Журнал «Здоровья»
6. Журнал санитарного состояния пищеблока.
7. Картотека блюд без исправлений с описанием технологии приготовления.
8. Анализ выполнения натуральных норм по меню-раскладкам.
9. Состав Совета по питанию, план работы, протоколы совещаний.
10. Журнал учёта температуры в холодильниках на пищеблоке и складе.
11. Журнал учёта суточных проб с описью блюд, хранения проб (температура холодильника, объём пробы, крышки и т.д.).
12. Журнал изменения температур горячей воды.
13. Журнал изменения температур горячих блюд и холодных напитков.