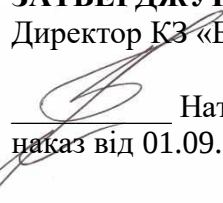


ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор КЗ «ВЛ № 23»


Наталія БОГАР
наказ від 01.09.2023 № 357

ПОЛОЖЕННЯ ПРО БРАКЕРАЖНУ КОМІСІЮ
комунального закладу «Вінницький ліцей № 23»

1. Загальні положення

- 1.1. Це положення встановлює основні завдання, функції, права, обов'язки, склад, відповідальність, організацію та порядок роботи бракеражної комісії.
- 1.2. Робота бракеражної комісії ґрунтується на принципах колегіальності управління закладом, здійснюється відповідно до Статуту школи.
- 1.3. Метою бракеражної комісії є забезпечення гарантій якісного та безпечного харчування учнів та працівників закладу.
- 1.4. Для досягнення поставленої мети бракеражна комісія здійснює контроль за організацією харчування, дотриманням санітарно-гігієнічних вимог під час приготування та роздачі їжі (оцінка та прийняття рішень про придатність продукції для реалізації).

2. Порядок створення бракеражної комісії, її склад та функції

- 2.1. Бракеражна комісія створюється наказом керівника закладу на початку навчального року.
- 2.2. Склад бракеражної комісії: відповідальна особа за харчування, медичний працівник закладу, завідувача виробництвом.
- 2.3. За необхідності до складу бракеражної комісії можуть бути включені інші працівники та представники батьківського комітету закладу.
- 2.4. Діяльність бракеражної комісії регламентується дійсним Положенням, яке затверджене керівником закладу.
- 2.5. Повноваження комісії. Бракеражна комісія:
- контролює дотримання санітарно-гігієнічних норм під час транспортування, доставки та розвантаження продуктів харчування;
 - перевіряє на придатність складські та інші приміщення, призначені для зберігання продуктів харчування, а також дотримання правил та умов їх зберігання;
 - стежить за правильністю складання меню-вимоги; контролює організацію роботи на харчоблоці;
 - контролює терміни реалізації продуктів харчування та якість приготування їжі;
 - перевіряє відповідність їжі фізіологічним потребам дітей в основних харчових речовинах;
 - стежить за дотриманням правил особистої гігієни працівниками харчоблоку;
 - періодично присутня при закладці основних продуктів, перевіряє вихід страв;
 - органолептично оцінює готову їжу, тобто визначає її колір, смак, консистенцію, жорсткість, соковитість;

- перевіряє відповідність обсягів приготовленого харчування обсягові разових порцій і кількості дітей.

3. Оцінювання організації харчування в закладі

3.1. Результати перевірки виходу страв, їх якості відзначаються в бракеражному журналі. У разі виявлення будь-яких порушень, зауважень бракеражна комісія має право призупинити видачу готової їжі до вживання необхідних заходів щодо усунення зауважень.

3.2. Зауваження та порушення, установлені комісією в організації харчування, фіксують у бракеражному журналі, акті.

3.3. Адміністрація закладу зобов'язана сприяти діяльності бракеражної комісії та вживати заходів щодо усунення порушень і зауважень, виявлених комісією.

4. Зміст і форми роботи

4.1. Бракеражна комісія щодня знімає бракеражні проби за 30 хвилин до початку роздачі готової їжі, попередньо ознайомившись із меню (в ньому повинні бути повне найменування страви, вихід порцій). Меню має бути затверджене керівником закладу, у разі його відсутності особою, відповідальною за харчування.

4.2. Бракеражну пробу беруть із загального казана (попередньо ретельно перемішують їжу в казані). Бракераж починають зі страв, що мають слабкий запах і смак (супи тощо), а потім дегустують ті страви, смак і запах яких виражені виразніше, солодкі страви дегустуються в останню чергу.

4.3 . Результати бракеражної проби заносяться до Журналу бракеражу готової продукції. Журнал повинен бути прошнурований, пронумерований та скріплений печаткою. Зберігається в медичного працівника.

4.4. Медичний працівник перевіряє наявність контрольної страви і добових проб. Для визначення правильності ваги штучних готових виробів і напівфабрикатів одночасно зважуються 5-10 порцій кожного виду, а каш, гарнірів та інших нештучних страв і виробів – шляхом зважування порцій, взятих з харчоблоку до реалізації.

4.5. Для проведення бракеражу необхідно мати на харчоблоці ваги, харчовий термометр, чайник з окропом для ополіскування приладів, дві ложки, виделку, тарілку із зазначенням ваги на зворотному боці.

5. Відповідальність

5.1. Бракеражна комісія та кожен з її членів несуть персональну відповідальність за якісне проведення контрольних функцій і достовірне відображення їх результатів в обліковій документації.

5.2. Бракеражна комісія має право вносити пропозиції керівнику закладу з питань організації харчування.