

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГКУСО СРЦН «Алые паруса»

\_\_\_\_\_ О.Ю. Ульянова

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 г.

## **ПОЛОЖЕНИЕ О ДЕЯТЕЛЬНОСТИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

### **1. Общие положения**

- 1.1 Настоящее положение регламентирует деятельность бракеражной комиссии Областного государственного казённого учреждения социального обслуживания «Социально-реабилитационного центра для несовершеннолетних «Алые паруса».
- 1.2 Положение разработано в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей. СанПиН 2.4.3959-15», утвержденный Главным государственным санитарным врачом РФ 09 февраля 2015 и Уставом учреждения.
- 1.3 Бракеражная комиссия объединяет специалистов, деятельность которых, направлена на проведение контроля за организацией рационального питания воспитанников учреждения и сохранностью материальных ценностей.
- 1.4 Бракеражная комиссия создается приказом директора учреждения. В ее состав входят не менее трех человек: заместитель директора по ВРР, заведующая отделением социальной реабилитации, старшая медицинская сестра, медицинская сестра диетическая.
- 1.5 Руководство бракеражной комиссии осуществляет председатель (заместитель директора по ВРР), а в его отсутствие заместитель (заведующая отделением социальной реабилитации).
- 1.6 Общий контроль за деятельностью бракеражной комиссии осуществляет директор учреждения.

### **2. Организация деятельности бракеражной комиссии**

- 2.1 Бракеражная комиссия проводит снятие пробы на пищеблоке ежедневно.

Комиссия дает оценку качества блюд по органолептическим показателям (готовность, вкусовые качества, вид). После снятия бракеражной пробы в журнале бракеража готовой кулинарной продукции (приложение №1) делается отметка о качестве приготовленного блюда, указывается время проведения бракеража и дается разрешение на употребление блюда в пищу. Также в журнале бракеража готовой кулинарной продукции необходимо отметить вкусовые качества, готовность блюда.

- 2.2. Бракеражная комиссия проверяет закладку сырой продукции и выход готовой продукции.  
Сроки проведения проверки:
- один раз в квартал проверку осуществляет председатель комиссии, совместно с членами комиссии;
  - один раз в месяц проверку осуществляет заведующий стационарным отделением;
  - один раз в неделю проверку осуществляет старшая медицинская сестра.
- Закладка продуктов проводится по весу согласно меню-требования в присутствии медицинского работника. При изготовлении штучных блюд взвешивание проводится поваром до термической обработки. Результаты проверки отражаются в Журнале закладки сырой продукции и выхода готовой продукции (приложение №2)
- 2.3. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за качеством поступающих продуктов, 2 раза в месяц, с записью в журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (приложение № 3).  
Члены комиссии проверяют наличие сопроводительных документов к пищевым продуктам и их срок хранения.
- 2.4. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, бракеражная комиссия один раз в месяц проводит проверку хранения продуктов питания, в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения, температурному режиму особо скоропортящихся продуктов. По результатам проверок составляются акты.
- 2.5. Заведующий продовольственным складом ведет журнал бракеража, поступающих на пищеблок скоропортящихся продуктов (приложение № 4) в котором отмечается наименование поступившего продукта, его количество, номер накладной, срок реализации по накладной и реальный срок реализации продукта, остаток и его реализация. Бракеражная комиссия контролирует выполнения данного требования 1 раз в месяц.
- 2.6. Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья медицинским работником ведется "Ведомость контроля за питанием" (приложение № 5), где один раз в 10 дней осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за 10 дней).  
Бракеражная комиссия контролирует выполнения данного требования 1 раз в месяц.
- 2.6. Бракеражная комиссия выходит с предложениями, на имя руководителя учреждения, по возникшим вопросам. В ходе работы комиссии, составляют акты о нарушениях.

Приложение № 1

«Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»

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

Приложение № 2

«Журнал закладки сырой продукции и выхода готовой продукции»

Дата, время проведения закладки	Наименование продукта	Количество сырой продукции по закладке	Выход готовой продукции	Примечание	Подпись лиц осуществляющих приемку

Приложение № 3

«Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»

Дата и час, поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание *
1	2	3	4	5	6	7	8	9

**Примечание:**  
\* Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

«Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок»

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер товарно-транспортной накладной	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание *
1	2	3	4	5	7	8	9
<b>Примечание:</b> * Указываются факты списания, возврата продуктов и др.							

«Ведомость контроля за рационом питания»

№ п/п	Наименование группы продуктов	Норма* продукта в граммах г (нетто)	Фактически выдано продуктов в нетто по дням в качестве горячих завтраков (всего), г на одного человека / количество питающихся					В среднем за 10 дней	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	...	10		
<b>Примечание:</b> * Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков.									