

Введено в действие
приказом директора МОУ гимназия №3

от « 09 » _____ 2019г. № 3

Директор МОУ гимназии №3

_____ Д.В.Гриценко

_____ 2019г.



УТВЕРЖДЕНО

на заседании Управляющего Совета

МОУ гимназия №3

Председатель Управляющего Совета

_____ Л.П. Юнцева

_____ 2019г.



ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии

МОУ гимназии № 3

г.Волгоград

1. Общие положения

- 1.1 Бракеражная комиссия МОУ гимназии №3 создана в целях контроля за качеством приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.
- 1.2 Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНом

2. Основные задачи

Основными задачами являются:

- 2.1. Обеспечение учащихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность:
 - предотвращение пищевых отравлений;
 - предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
 - обеспечение санитарии и гигиены на предприятии питания.
- 2.2. Обеспечение пищеблока качественными продуктами питания соответствующими сертификатами качества.
- 2.3. Оценка качества приготовляемых блюд и температуры горячих блюд при раздаче.

3. Управление и структура.

- 3.1. Бракеражную комиссию возглавляет заместитель директора по ВР.
- 3.2. В состав бракеражной комиссии входят:
 - медицинский работник (по согласованию);
 - зав. производством.
 - заместитель директора по ВР;
- 3.3. Бракеражная комиссия создается приказом директора гимназии в начале учебного года.
- 3.4. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.
- 3.5. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.
- 3.6. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены методикой проведения данного анализа.

4. Содержание и формы работы.

- 4.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 4.2. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- 4.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца (Приложение 1)
- 4.4. В бракеражном журнале указывается дата, наименование блюда, номер партии и дается оценка доброкачественности пищи. Оценка дается на каждое блюдо отдельно («удовлетворительно» или «неудовлетворительно»)

4.5. Оценка «неудовлетворительно» дается в том случае, если в ходе приготовления пищи были допущены значительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено, недоварено и т.д.).

Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

4.6 Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб (согласно СанПиН)

4.7 При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков или возвращается по акту.

5. Контроль

5.1. Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет руководитель гимназии.

*

Журнал бракеража готовой 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 комиссии	Примечание