Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Гимназия № 3 Центрального района Волгограда»
(МОУ гимназия № 3)

Введено в действие
приказом директора МОУ гимназия №3
от «____»_____2019г. №____
Директор МОУ гимназии №3
_____ Л.В.Гриценко
«____» _____2015г.

УТВЕРЖДЕНО
на заседании Управляющего Совета
МОУ гимназия №3
Председатель Управляющего Совета
_____Б.Э.Сатбанова
«____»_____2019г.

Подписан: Гриценко Лариса Васильевна
DN: ИНН=344702709409, СНИЛС=02011272464,
E=gymnasium3@volgadmin.ru, C=RU, S=Волгоградская область,
L=Волгоград, O="МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ""ГИМНАЗИЯ № 3 ЦЕНТРАЛЬНОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА""",
G=Лариса Васильевна, SN=Гриценко, CN=Гриценко Лариса Васильевна
Местоположение: г. Волгоград, ул.им. А.С. Пушкина,7
Дата: 2022.07.08 11:47:11+03'00'

П О Л О Ж Е Н И Е

о бракеражной комиссии

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 руководствуются 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 пиши, 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.

.

*_____

Положение разработано заместителем директора по учебно-воспитательной работе МОУ гимназии № 3 Коршуновой Ириной Александровной

Приложение № 1

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