

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Гимназия № 1 Центрального района Волгограда»

Введено в действие
Приказом директора
МОУ Гимназия № 1
От 30.08.2023 г. № 1
Директор МОУ Гимназия № 1
Н.П.Цыбанев



УТВЕРЖДЕНО
на Совете МОУ Гимназия № 1

протокол от 30.08.2023 г. № 1
Председатель Совета
О.А.Калашникова

**Положение
о бракеражной комиссии**

1. Общие положения

- 1.1 Бракеражная комиссия гимназии №1 создана в целях усиления 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. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.3. Обеспечение санитарии и гигиены на территории столовой.
- 2.4. Оценка качества приготовляемых блюд и температуры горячих блюд при раздаче.
- 2.5. Обеспечение пищеблока качественными продуктами питания соответствующими сертификатами качества.
- 2.6. Расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания.

3. Управление и структура.

- 3.1. Председатель бракеражной комиссии является заместителем директора по ВР.
- 3.2. В состав бракеражной комиссии входят:
 - медицинский работник;
 - заместитель директора по ВР;
 - ответственный за организацию питания;
 - зав. производством (по согласованию);
- 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.).
- 4.6. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю» или ...«К раздаче допускаю»
- 4.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб (согласно СанПиН 2.4.5. 2409-08 пункт 14.11 и его приложений)
- 4.8. 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

Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет руководитель МОУ Гимназия №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