

Утверждаю
директор МБОУ «Гимназия № 131»
А.А.Семерников
Приказ № 02-02/237-осн от 31.08.2018



ПОЛОЖЕНИЕ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Гимназия № 131» города Барнаула

ПОЛОЖЕНИЕ
о Бракеражной комиссии в МБОУ «Гимназия № 131»

I. Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора гимназии на начало учебного года. Назначение Бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой школьной столовой. Количество членов Бракеражной комиссии должно быть не менее 3

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНом

II. Основные задачи

- 2.1. Предотвращение пищевых отравлений
- 2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний
- 2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи
- 2.5. Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания
- 2.6. Осуществлять контроль за работой столовой
- 2.7. Проверять санитарное состояние пищеблока
- 2.6. Контролировать наличие маркировки на посуде
- 2.7. Контролировать выход готовой продукции

III. Содержание и формы работы

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе работает по утвержденному графику, в другое время бракераж готовой продукции проводится медицинской сестрой учреждения.

3.2. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.

3.3. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

3.4. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

3.5. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

3.6. Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

3.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии или медицинской сестрой.

3.8. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

IV. Управление и структура

4.2. В состав Бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации образовательного учреждения. (Можно привлекать представителей родительской общественности, при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний критериев оценки качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям)

4.3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

V. Документация Бракеражной комиссии

5.1. Результаты Бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

5.2. В Бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

5.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракеражный журнал у заведующего столовой.

VIII Содержание и формы работы.

8.1 . Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

8.2 . Бракеражная комиссия путем взвешивания 5-10 порций определяет фактический выход одной порции. Вес порционных изделий не должен быть меньше должной средней массы (допускаются отклонения +, - 3% от нормы выхода).

8.3 . Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чистые приборы, питьевую воду, тарелки с указанием веса на обратной стороне (вмещающие как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

8.4 . Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

8.5 . Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню: в нем должны быть дата, полное наименование блюда, выход порций, цена. Меню должно быть утверждено директором учебного заведения, подписано заведующей производством, ответственным за питание с указанием фамилии калькулятора.

8.6 . Контроль за работой Бракеражной комиссии осуществляет директор гимназии.

IX. Критерии оценки качества блюд

9.1 «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

9.2 «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;

9.3 «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;

9.4 «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда