

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ СОШ №5 г. Сызрани
Сорокина М.А. Сорокина
Приказ № 45/46 от 01.09.2015г



ПОЛОЖЕНИЕ
О бракеражной комиссии
в СП «Детский сад №29»
ГБОУ СОШ №5 г. Сызрани

Сызрань, 2015

1. Общие положения

1.1. В целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в СП «Детский сад №29» ГБОУ СОШ №5 г. Сызрани (далее - СП) создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими нормами санитарного законодательства, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, методическими рекомендациями по организации претензионной работы, требованиями Государственного контракта по организации питания (поставке продукции), настоящим Положением

1.3. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке СП, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

1.4. В СП имеются следующие Бракеражные журналы:

- Журнал бракеража готовой продукции;
- Журнал бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок.

1.5. Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью учреждения.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора ГБОУ СОШ №5 г. Сызрани на начало учебного года.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 или более членов. В состав комиссии входят:

- заведующий СП (председатель комиссии);
- сотрудники СП.

3. Задачи бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия выполняет следующие задачи:

- следит за соблюдением технологии приготовления пищи;
- осуществляет контроль сроков реализации готовых блюд;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- дает органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4. Оценка организации питания в СП

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале готовой продукции. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией, заносятся в бракеражный журнал готовой продукции.

4.3. В бракеражном журнале готовой продукции подпись ставит председатель и члены комиссии.

4.4. Администрация СП обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

5. Содержание и формы работы бракеражной комиссии

5.1. Ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 15-30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно знакомится с меню: в нем должны быть проставлены: дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований.

5.2. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженные запах и вкус (супы и т. п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

5.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в журнал бракеража готовой продукции.

5.4. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

6 Заключительные положения

6.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

6.2. При изменении состава бракеражной комиссии и ее председателя соответствующие документы передаются новому составу комиссии по акту приема-передачи документов