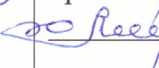
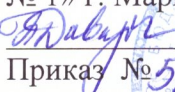
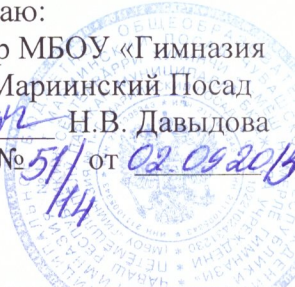


<p>Рассмотрено на заседании Педагогического совета Протокол № <u>1</u> от <u>28.09.2013</u></p>	<p>Согласовано: председатель первичной профсоюзной организации  О.Ю. Лучина</p>	<p>Утверждаю: Директор МБОУ «Гимназия № 1» г. Мариинский Посад  Н.В. Давыдова Приказ № <u>51/144</u> от <u>02.09.2013</u></p> 
---	--	--

Положение о бракеражной комиссии

1. Основные положения

1.1. Положение разработано в соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и вводится с целью организации качественного горячего питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Гимназия №1» г. Мариинский Посад (далее Гимназия).

2. Общее положение

2.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в Гимназии. Ежегодно создаётся бракеражная комиссия в количестве 4 человек. Состав утверждается приказом директора Гимназии. Целью работы данной комиссии является ежедневная проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

2.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно – пищевую лабораторию.

2.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью: хранится бракеражный журнал у заведующего производством. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность члены бракеражной комиссии.

3. Контроль за организацией питания

3.1. Бракеражная комиссия:

- Проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню; осуществляет оценку качества приготовляемых блюд и температуры горячих блюд при раздаче;
- Осуществляет контроль работы буфета;
- Проверяет соблюдение санитарных норм и правил, ведение журнала учета сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов; бракеражного журнала, журнала здоровья.
- Все блюда и кулинарные изделия, приготовляемые в предприятиях общественного питания, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности;
- Результат бракеража ежедневно регистрируется в «Журнале бракеража готовой продукции» в соответствии с рекомендуемой формой и оформляются подписями всех членов комиссии;
- Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям – отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно (брак):
 - Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по запаху, внешнему виду, цвету, консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям;
 - Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям, которое имеют один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и т.д.);
 - Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления без переработки;
 - оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный запах и вкус, резко пересоленные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию, неполновесные или другие признаки, порочащие блюда или изделия;
 - Продукция, выпускаемая промышленностью (соки, напитки, сырки, йогурты и другие) оценивается как «доброкачественная» или «недоброкачественная»;
- При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков или возвращается по акту в КШП;
- По результатам проверок комиссия в праве требовать от руководителя Предприятия принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.