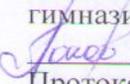


ДЕПАРТАМЕНТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ АДМИНИСТРАЦИИ ВОЛГОГРАДА
муниципальное общеобразовательное учреждение
«Гимназия №11 Дзержинского района Волгограда»
400137, Россия, Волгоград, ул. им. Константина Симонова 20а,
Тел. (8442)54-70-19, 53-88-76; E-mail gimn11@mail.ru; gymnasium11@volgadmin.ru

Согласовано

Советом гимназии
Председатель совета
гимназии

 Попов С.К.
Протокол № от
30.03.2021г.

Принято

на педагогическом совете
(Протокол № 5
от 30.03.2021г.)

Председатель
педагогического совета
_____ Андреева Е.А.
30.03.2021г.

Введено в действие

Приказом № 371/1
от 01.04.2021г.

Директор МОУ «Гимназия
№ 11 Дзержинского района
Волгограда»

_____ Е.А. Андреева
«01» апреля 2021г.

ПОЛОЖЕНИЕ

№ 01-18-02 от «30»марта 2021г.

Волгоград

о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1 Бракеражная комиссия гимназии создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

1.2 Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется:

- Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». - Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

- Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20.

2. Основные задачи

Основными задачами являются:

2.1. Предотвращение пищевых отравлений.

2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.4. Обеспечение санитарии и гигиены на территории столовой

2.5. Расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания.

2.6. Оценка качества приготовляемых блюд и температуры горячих блюд при раздаче.

3. Содержание и формы работы.

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы до начала раздачи готовой пищи.

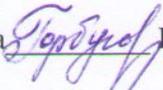
- 3.2. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- 3.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца (Приложение 1)
- 3.4. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, время снятия бракеража, наименование готового блюда, результаты органолептической оценки качества готовых блюд, разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия, результаты взвешивания порционных блюд, подписи членов бракеражной комиссии. Отметка дается на каждое блюдо отдельно («удовлетворительно» или «неудовлетворительно»)
- 3.5. Оценка «неудовлетворительно» дается в том случае, если в ходе приготовления пищи были допущены значительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено, недоваренное и т.д.). Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной отметки.
- 3.6. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.

4. Управление и структура.

- 4.1. Бракеражную комиссию возглавляет заместитель директора.
- 4.2. В состав бракеражной комиссии входят:
- медицинский работник;
 - заведующий производством;
 - заместитель директора;
 - ответственный за организацию бесплатного питания
- 4.3. Бракеражная комиссия создается приказом директора гимназии в начале учебного года.
- 4.4. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.
- 4.5. 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.
- 4.6. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены методикой проведения данного анализа.

5. Ответственность

- 5.1. За качество пищи несут ответственность: заместитель директора, ответственный за организацию питания, медицинский работник, заведующий производством и повара, изготавливающие продукцию.
- 5.2. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков или возвращается по акту.

Разработала
Заместитель директора  Горбунова И.Н.