

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

Александр Попов Попов С.К.
Протокол № 4
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

30.03. 2021 г. № 01-18- 14

**о бракеражной Комиссии
в пришкольном лагере «Гармония»**

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия создается в целях контроля качества приготовленной пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче блюд.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется законодательством Российской Федерации, санитарными правилами и гигиеническими нормативами: СанПиН 2.4.5. 2409-08, «Дополнения и изменения №8 к СанПиН 2.3.2 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», сборники рецептур, технологические карты, ГОСТы.

2. Содержание и формы работы

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

2.2. Все блюда и кулинарные изделия, приготовляемые на предприятиях общественного питания, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища была приготовлена (доставлена).

2.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».

2.4. 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.

2.5. 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.

2.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов комиссии.

2.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.

2.8. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню – раскладке. Для определения правильности веса приготовленных изделий одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие штучные изделия – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю

3. Управление и структура работы бракеражной Комиссии

3.1. Бракеражная Комиссия, работающая в лагере с дневным пребыванием детей, создается приказом директора перед открытием лагеря.

3.2. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек:

- медицинский работник (по согласованию);
- работник пищеблока (заведующий производством) (по согласованию);
- ответственный по питанию (на случай отсутствия ответственного по питанию,

функции, в данный день, его переходят к начальнику лагеря).

4. Права и ответственность бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню, соблюдение санитарных норм и правил, ведение журнала учета сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов;

4.2. Бракеражная комиссия имеет право не допускать блюдо к выдаче при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче

4.3. Бракеражная комиссия допускает выдачу вышеозначенных блюд после устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.4 Бракеражная комиссия составляет акт на возвращение поставленной продукции в организацию, осуществляющую организацию питания, если продукция недоброкачественная.

4.5. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за наличием суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд для констатации соблюдения технологического процесса приготовления пищи.

-эпидемиологических требований..

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

Положение составила
ответственный за организацию питания



Яковлева Е.В.