

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ГИМНАЗИЯ ИНОСТРАННЫХ ЯЗЫКОВ" Г. УХТЫ

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
на заседании Педагогического Совета
МОУ "ГИЯ"
Протокол № 3 от "02" февраля 2017г.

УТВЕРЖДЕНО
Директором МОУ "ГИЯ"
Чеботарев В.В.
Приказ № 01-11/82 от "02" февраля 2017г.

Положение о бракеражной комиссии

1. Общее положение

- 1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в гимназии.
- 1.2. Для своевременного проведения мероприятий по улучшению качества продукции, выпускаемой предприятием общественного питания в гимназии создается бракеражная комиссия.
- 1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНом - 2.4.52409-08, СанПиНом - 2.4.1.2660-10, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением, Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007г № 54 "О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждений".

2. Основные цели бракеражной комиссии

- 2.1. Предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.2. Обеспечение выпуска высококачественной продукции, отвечающей по своим свойствам требованиям действующей нормам, контроль соблюдения последовательности и правильности установленных требований на всех стадиях процесса производства продукции.
- 2.3. Контроль соблюдения технологии приготовления пищи.
- 2.4. Повседневная оценка бракераж качества приготовленных блюд (каждой партии), подлежащих реализации по органолептическим показателям (внешний вид, вкус, цвет, запах, выход блюда, температура подачи блюд):
- 2.4.1. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
- 2.4.2. При проведении бракеража проверяющие руководствуются требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.
- 2.4.3. Выдачу готовой пищи зав.производством проводит только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

2.4.4. 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.

2.4.5. Бракераж пищи проходит в присутствии непосредственного изготовителя продукции, который участие в оценке изготовленной им пищи не принимает.

2.4.6. Порционные блюда контролируются заведующим производством или замещающим его должностным работником пищеблока.

2.4.7 После проверки качества готовых блюд (изделий) бракерская комиссия проверяет на раздаче правильность хранения пищи, наличие необходимых компонентов для отпуска блюд, температуру отпуска блюд.

2.5. Расширение ассортиментного перечня блюд, организации полноценного питания.

2.6. Участие в проведении потребительских конференций по изучению спроса блюд и кулинарных изделий.

2.7. Подготовка отчетов о состоянии организации питания на родительских собраниях.

3. Документирование (бракерский журнал)

3.1. Результаты бракерской пробы заносятся в журнал установленного образца "Журнал бракеража готовой продукции".

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

3.3. Бракерский журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью гимназии; бракерский журнал хранится у зав.производством.

3.4. Записи в бракерском журнале заверяются подписями всех членов бракерской комиссии. Ответственность за ведение бракерского журнала несет председатель бракерской комиссии.

3.5. Учитывая тесную связь качества готовой продукции от качества исходных продуктов, заведующая производством обязана проводить контроль качества поступающего на блок питания сырья.

3.6. С этой целью наряду с лабораторным контролем заведующая производством при получении продуктов обязана проверять не только их количество, но и оценивать их качество путем проверки наличия подтверждающих качество и безопасность продуктов, сопроводительных документов.

3.7. Недоброкачественное сырье в производство не допускается. Поставщику предъявляется претензия согласно установленному порядку.

3.8. Лица, допустившие нарушение норм закладки продуктов, нарушение технологии, брак в приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и административной ответственности.

4. Правила заполнения бракеражного журнала

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

Дата и час изготовле ния блюда	Время снятия бракеража	Наименова ние блюда, кулинарног о изделия	Результаты органолептичesk ой оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарног о изделия	Подписи членов бракеражн ой комиссии	Примечание

4. Бракеражная комиссия обязана:

- 4.1. Осуществлять контроль соблюдения санитарно- гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.
- 4.2. Проверять на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения.
- 4.3. Ежедневно следить за правильностью составления меню.
- 4.4. Контролировать организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах. Контролировать наличие суточной пробы.
- 4.5. Осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.
- 4.6. Проверять соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых составляющих.
- 4.7. Следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.
- 4.8. Периодически присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд.
- 4.9. Проводить органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определять ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.
- 4.10. Проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству питающихся.
- 4.11. Проверять соответствие приготовления пищи технологическим картам.

5. Бракеражная комиссия имеет право

- 5.1. Проверять санитарное состояние пищеблока в любое время.
- 5.2. Вносить на рассмотрение руководства гимназии предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

6. Управление и структура

- 6.1. Бракеражная комиссия назначается приказом директора гимназии на один год.
- 6.2. В состав бракеражной комиссии входят: заместителя директора (председатель комиссии), медработник, представители профсоюзного комитета, родительской общественности.
- 6.3. Количество членов бракеражной комиссии не должно быть менее трех человек.
- 6.4. Бракеражная комиссия периодически отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при директоре, совете гимназии.
- 6.5. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.
- 6.6. За качество пищи несет ответственность, приготовляющий данную продукцию повар.

7. Срок действия Положения

- 7.1. Срок данного Положения неограничен.
- 7.2. При изменении нормативно-правовой базы, регулирующей деятельность гимназии, поправки в Положение вносятся в установленном порядке.

Приложения:

1. Методика органолептической оценки пищи.
2. Рекомендации по проведению бракеража в образовательном учреждении.
3. Должностная инструкция ответственного за проведение бракеража входного контроля поступающих продуктов.