

Принято:
на педагогическом совете школы
протокол от 10.01.2017г № 3

Утверждаю:
Директор ГБОУ «Валуйская
общеобразовательная школа – интернат №1»

Л.В.Мельник
Приказ от 18.01.17г № 12

Положение о бракеражной комиссии ГБОУ «Валуйская общеобразовательная школа– интернат №1»

1. Общие положения.

- 1.1. Бракеражная комиссия создана в целях контроля над качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно – гигиенических требований.
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется Санитарными нормами для общеобразовательных школ, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.
- 1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом ОУ.
- 1.4 Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

2. Основные задачи.

- 2.1. Основными задачами являются:
- предотвращение пищевых отравлений;
 - предотвращение желудочно – кишечных заболеваний;
 - контроль над соблюдением технологии приготовления пищи;
 - обеспечение санитарии и гигиены в помещении школьной столовой;
 - обеспечение столовой качественными продуктами питания с соответствующими сертификатами качества;
 - расширение ассортимента блюд, организация полноценного питания.

3. Содержание работы.

- 3.1. Бракеражная комиссия работает в соответствии с планом работы, ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 3.2. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу в котле. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия
- 3.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца.
- 3.4. В бракеражном журнале указывается дата, наименование блюда и дается оценка доброкачественности каждого блюда.
- 3.5. Оценка «отлично» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи.
- 3.6. Оценка «хорошо» дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюд соответствует требованиям.

3.7. Оценка «удовлетворительно» дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены значительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено, недоварено и т. д.).

3.8. Оценка «неудовлетворительно» дается в том случае, если при приготовлении пищи грубо нарушались 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. Бракерая комиссия ставит свои подписи напротив каждой выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

3.9. Бракерая журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракерая журнал у диетсестры .

3.10. Бракерая комиссия проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.

4. Управление и структура.

4.1. Бракерая комиссию возглавляет диетсестра или один из заместителей директора.

4.2. В состав бракерая комиссии входят: председатель профкома, диетсестра, шеф-повар, учителя, воспитатели.

4.3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. (приложение)