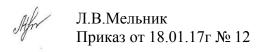
Принято: на педагогическом совете школы протокол от10.01.2017г № 3

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



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 требования.
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется Санитарными нормами для общеобразовательных школ, сборниками рецептур, 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 жедудочно 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. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив каждой выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».
- 3.9. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракеражный журнал у диетсестры .
- 3.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.

4. Управление и структура.

- 4.1. Бракеражную комиссию возглавляет диетсестра или один из заместителей директора.
- 4.2.В состав бракеражной комиссии входят: председатель профкома, диетсестра, шеф-повар, учителя, воспитатели.
- 4.3Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. (приложение)