

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
«Школа-интернат № 4 для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
городского округа Тольятти»
(ГБОУ школа-интернат № 4 г.о. Тольятти)

ПРИНЯТО
на Педагогическом совете
Протокол от 31.08.2020 г. № 1

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ГБОУ школы-интерната №4 г.о. Тольятти



Т.А. Чертогонова

Приказ № 08/1
от «31» 08 2020г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракиражной комиссии при организации горячего питания обучающихся

г.о. Тольятти

1. Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в ГБОУ школе-интернате №4 г.о. Тольятти. Бракеражная комиссия создается приказом директора ГБОУ школы-интерната №4 г.о. Тольятти на начало учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2. Основные задачи бракеражной комиссии

2.1. Предотвращение пищевых отравлений.

2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.5. Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.

3. Содержание и формы работы бракеражной комиссии

3.1. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.

3.2. Бракераж готовой продукции проводится до начала отпуска каждой вновьприготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

3.3. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

3.4. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

3.5. Оценка «к реализации допущена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «к реализации не допущено» 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.

3.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журналу становленной формы и оформляется подписями членов комиссии.

3.7 Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

4. Обязанности бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия обязана:

- проводить бракераж готовой продукции;
- осуществлять контроль за работой столовой;
- проверять санитарное состояние пищеблока;
- контролировать наличие маркировки на посуде;
- контролировать выход готовой продукции;
- контролировать наличие суточных проб;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поступающей продукции;
- контролировать разнообразие блюд и соблюдение цикличного меню;
- проверять соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации;
- следить за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока.

Документация бракеражной комиссии

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

В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки истепени готовности блюда, разрешение к реализации блюда,

Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью учреждения.

Хранится бракеражный журнал на пищеблоке.