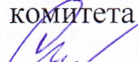


СОГЛАСОВАНО
Председатель родительского
комитета гимназии
 О.Е. Скрипникова

УТВЕРЖДАЮ
Директор МОАУ «Гимназия №4»
Т.В. Шамардина
«29» января 2015г.



**Положение
о бракеражной комиссии
в МОАУ «Гимназия №4»**

1. Общие положения

1.1 Настоящее положение разработано на основе следующих нормативных документов: письма Министерства торговли РСФСР от 21 августа 1963 г. №0848, постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.08. №45 об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и нормативов 2.4.5.2409-08.

1.2 Бракеражная комиссия назначается приказом директора гимназии на учебный год.

1.3 Назначение бракеражной комиссии – обеспечение постоянного контроля за работой столовой.

1.4 В состав бракеражной комиссии входят представители профсоюзного комитета, администрации, родительской общественности, социальный педагог, медработник.

1.5 Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее пяти человек.

1.6 Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в четверть) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при директоре и на заседаниях профкома.

1.7 При назначении комиссии соблюдается принцип обновления ее состава.

2. Обязанности бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия должна:

2.1 способствовать обеспечению качественным питанием учащихся гимназии;

2.2 осуществлять контроль за работой столовой:

2.2.1 проверять санитарное состояние пищеблока;

2.2.2 контролировать наличие маркировки на посуде и полотенцах;

2.2.3 брать пробы;

2.2.4 проверять выход продукции;

2.2.5 контролировать наличие суточной пробы;

- 2.2.6 проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- 2.2.7 проверять качество поступающей продукции;
- 2.2.8 контролировать разнообразие и соответствие двухнедельного меню, утвержденному Территориальным управлением Роспотребнадзора;
- 2.2.9 контролировать ценообразование;
- 2.2.10 проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- 2.2.11
- 2.3 вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания;
- 2.4 систематически информировать администрацию о результатах проводимых проверок;
- 2.5 вырабатывать рекомендации по улучшению горячего питания.

3. Бракераж пищи

3.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой гимназии, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

3.2. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит медицинский работник.

3.3. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с продажи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.

3.4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у заведующего производством.

3.5. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, заведующий производством, повара столовой и врач.

3.6. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" (брак).

Оценка "отлично" ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка "хорошо" ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.).

Оценка "удовлетворительно" ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

Оценка "неудовлетворительно" (брак) дается изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

3.7. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями врача.

Оценка "удовлетворительно" и "неудовлетворительно", данная врачом, обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, акт доводится до руководства предприятия, осуществляющего организацию горячего питания в гимназии, и директора гимназии.

3.8. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 - 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

4. Права бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия имеет право:

- 4.1. в любое время проверять санитарное состояние пищеблока,
- 4.2. контролировать наличие маркировки на посуде и полотенцах,
- 4.3. брать пробы,
- 4.4. проверять выход продукции,
- 4.5. контролировать наличие суточной пробы,
- 4.6. проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам,
- 4.7. проверять качество поступающей продукции,
- 4.8. контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню,
- 4.9. проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- 4.10. вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.