

Утверждено

Приказом директора

ГКУ «Детский дом № 35»

№ 15/04/2019 2019.



ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

1.Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора детского дома ежегодно.

1.2 .В своей деятельности бракеражная комиссия руководствуется: гостями и санитарными правилами Российской Федерации; СП2.3.6. 1079 -01. «Санитарно –эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»; СП 1.1.1058-01

« Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических(профилактических) мероприятий» ; постановлением Главного государственного санитарного врача РФ « О качестве и безопасности пищевых продуктов». Гигиеническими; Санитарно – эпидемиологическим правилам и нормативам Сан Пин 2.3.2.1078 -01 «Гигиенические требования безопасности пищевой ценности пищевых продуктов»; перечнем « Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах (детские сады, образовательных учреждениях общего и коррекционного типа, детских домах и школах – интернатах, учреждениях начального и среднего профессионального образования» утвержденным министерством здравоохранения РФ, сборниками рецептур, технологическими картами.

1.3. Все блюда и кулинарные изделия, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

1.4. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню – раскладке . Для определения правильности веса приготовленных изделий одновременно взвешивается 5 – 10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие штучные изделия – путем взвешивания порций, взятых при отпуске .

1.5. За качество пищи несут ответственность: медицинский работник, повара, изготавливающие продукцию, кладовщик продуктового склада.

1.6. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

1.7. Выдача готовой продукции производится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид , цвет ,запах ,консистенция ,жесткость сочность и др.

2. Основные задачи бракеражной комиссии

Основными задачами бракеражной комиссии являются:

2.1. Предотвращение пищевых отравлений.

2.2. Предотвращение желудочно – кишечных заболеваний.

2.3.Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.4. Обеспечение санитарии и гигиены при организации питания.

2.5.Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.

2.6. Обеспечение пищеблока качественными продуктами питания соответствующими сертификатам качества .

3. Содержание и формы бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия осуществляет контроль за качеством готовой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Результаты бракеражной пробы заносятся в журнал установленного образца. В бракеражном журнале указывается дата, наименование блюда идается оценка доброкачественности пищи.

4. Критерии оценки качества блюд

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

4.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

4.2. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

4.3. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

4.4. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается ,требуется замена блюда.

5. Управление и структура

5.1. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек:

Медицинский работник, работник пищеблока, представитель руководства детского дома, дежурный воспитатель.

5.2. Бракеражную комиссию возглавляет директор детского дома или заместитель директора, назначенный приказом.