

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Коркинский горно-строительный техникум»

Согласовано на Совете Учреждения
Протокол № 2 от 20.02.2018



ПОЛОЖЕНИЕ

«О бракеражной комиссии»

ГБПОУ «Коркинский горно-строительный техникум»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящее Положение разработано на основе следующих нормативных документов:

СанПиН 2.4.5.2409-08, ГОСТР Р 53104 2008,

1.1. Основываясь на принципах коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом техникума в целях осуществления контроля за организацией питания, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Назначение бракеражной комиссии- обеспечение постоянного контроля за работой столовой.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН., технологическими картами, ГОСТами.

1.4. Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при директоре или на собраниях трудового коллектива.

1.5. Руководство техникума обязано содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

1.6. Срок действия данного положения не ограничен.

1.7 Руководство столовыми осуществляет заведующим производством. Работники столовых назначаются на должности и освобождаются занимаемых должностей приказом директора в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

1.8. Столовые работают по перспективному-дневному меню согласованному и утвержденному директором учреждения.

2. УПРАВЛЕНИЕ И СТРУКТУРА БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора техникума на учебный год. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.

2.2. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 3.

(Количество членов бракеражной комиссии определяется таким образом, чтобы на момент снятия бракеража пищи в ОУ находились данные работники, в соответствии с графиком работы).

2.3. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации, заведующая производством.

3. ОБЯЗАННОСТИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

Бракеражная комиссия обязана:

- 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 циклического меню;
- проверять соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации;
- проводить бракераж готовой продукции;
- предотвращать пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания;
- отчитываться о своей работе на заседаниях различных совещательных органов и комиссий.

4. ПРАВА БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ.

Бракеражная комиссия имеет право:

- осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверять пригодность складских помещений;
- следить за правильностью составления меню;
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблоков;
- периодически присутствовать при закладке основных продуктов;

5. СОДЕРЖАНИЕ И ФОРМЫ РАБОТЫ.

5.1. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб;

5.2. Бракеражная комиссия путем взвешивания 5-10 порций определяет фактический выход одной порции. Вес порционных изделий не должен быть меньше должной средней массы (допускаются отклонения +, -3% от нормы выхода).

5.3. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чистые приборы, питьевую воду, тарелки с указанием веса на обратной стороне (вмещающие как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

5.4. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

5.5. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню: в нем должны быть дата, полное наименование блюда, выход порций, цена. Меню должно быть утверждено директором учебного заведения, подписано заведующей производством, ответственным за питание с указанием фамилии калькулятора.

5.6. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.) а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

5.7. Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеражной готовой кулинарной продукции». Данный журнал установленной формы (СанПиН 2.4.5.2409-08, форма 2) оформляется подписями (членами бракеражной комиссии, не менее 3 человек). Замечания и нарушения, установленные комиссией при приготовлении блюд заносятся в этот же журнал, в графу для примечаний. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у заведующей производством.

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов комиссии
-------------------------------	------------------------	---	---	--	-------------------------

Результаты органолептической оценки заносятся в графу «Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда».

6. БРАКЕРАЖ ПИЦЦИ.

6.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой техникума, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

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

6.3. За качество несут ответственность заведующая производством, повар столовой.

6.4. 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.

6.5. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо.

7. ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ КОНТРОЛЯ ЗА РАБОТОЙ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

7.1. Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет директор техникума.

7.2. Председатель бракеражной комиссии и ее члены имеют право на начисление стимулирующих выплат (по зоне подчинения)