

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И
СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
Государственное казенное учреждение
для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей
«Детский дом №24 «Аврора»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГКУ «Детский дом №24 «Аврора»
/М.А.Кульгина/
«30» декабря 2020г.

Приказ №275-ос от «30» декабря 2020 г.



ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

ст-ца Григорополисская
Новоалександровского района
2020г.

ПОЛОЖЕНИЕ О БРОКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

1. Общие положения.

1.1. Бракеражная комиссия (далее – комиссия) ГКУ "Детский дом №24 "Аврора" создается с целью осуществления повседневного контроля качества и безопасности приготовляемой пищи воспитанникам, а так же обеспечения требований Санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача России от 27 октября 2020г. №32.

1.2. Состав комиссии утверждается ежегодно приказом директора детского дома на начало и по мере необходимости. Состав комиссии может быть пролонгирован.

1.3. В состав комиссии (согласно рекомендациям письма Управления общественного питания Минторга СССР от 22.12.1978г. №7-3/8-867) входят: руководитель учреждения, медицинские работники, представитель от различных служб (подразделений) учреждения, педагогические работники. Может быть введен представитель детского Совета воспитанников или же представитель детского дома Совета может привлекаться разово.

1.4. Руководит работой комиссии – председатель бракеражной комиссии, в роли которого выступает директор детского дома.

1.5. Непосредственный изготовитель проверяемой продукции присутствует при бракераже пищи, но не участвует в ее оценке, поскольку является проверяемым звеном.

2. Основные задачи комиссии

2.1. При осуществлении контроля качества готовой продукции комиссия должна:

- ежедневно отслеживать выполнение меню-требования;
- квалифицированно оценивать готовые блюда по органолептическим показателям;
- проводить проверку соблюдения технологии приготовления блюд;
- давать разрешение к реализации готовой продукции.

3. Правила работы бракеражной комиссии

3.1. Члены комиссии ежедневно (достаточно присутствовать 2-3 членов комиссии) посещают пищеблок с целью контроля качества готовой продукции. Члены комиссии должны быть одеты в белый халат и иметь на голове косынки (колпаки).

3.2. При проведении контроля качества готовой продукции комиссия уделяет особое внимание следующим моментам:

- соответствует ли проводимая холодная обработка сырья с учетом его вида и физического состояния требованиям действующей нормативно-технической документации;
- соблюдены ли нормы закладки сырья, предусмотренные сборником рецептур блюд, технологическими картами;
- правильно ли организован технологический процесс (выдерживается ли температура и время, последовательность процесса тепловой обработки, нормы закладки сырья).

3.3. Комиссия устанавливает фактический вес штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов, проводит органолептическую (сенсорную) оценку качества пищи.

В связи с последним, лица, входящие в состав бракеражной комиссии должны знать свойства блюд, чтобы дать квалифицированную оценку их органолептических

показателей, являющихся (в соответствии с Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов) важнейшей характеристикой качества пищевых продуктов.

3.4. В случае выявления членами комиссии нарушений, на пищеблок приглашается председатель комиссии, он же директор, и составляется акт, делаются соответствующие записи в журнале.

3.5. Также в бракеражной комиссии делается отметка при каждом бракераже продукции, с указанием: даты, время изготовления, наименования блюда, результаты органолептической оценки, включая степень готовности блюда, время разрешения на раздачу.

3.6. Комиссия подготавливает акты возврата лишних продуктов на склад по накладной.

Настоящее Положение действует до момента принятия Положения в новой редакции.