



ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

1. Общие положения.

- 1.1. Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТ.

2. Основные задачи.

- 2.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
- 2.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котёл.
- 2.3. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке
- 2.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

3. Содержание и формы работы.

- 3.1. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
 - Предварительно должна ознакомиться с меню: в нём должны быть проставлена дата: количество детей, сотрудников; суточная проба: полное наименование блюда: выход порций: количество наименований, привезенных продуктов. Меню должно быть «утверждено» директором ГУП «Комбинат питания «ВИТО-1», завизировано зав. производством и главным технологом.
 - Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно 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 отчётливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

- 3.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приёмки (бракеража) готовой кулинарной продукции.
- Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплён печатью: хранится у зав. производства.
- 3.3. Органолептическая оценка даётся на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус: готовность и доброкачественность).
- 3.4. Оценка «отлично» даётся таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.
- 3.5. Оценка «хорошо» даётся блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.
- 3.6. Оценка «удовлетворительно» даётся блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).
- 3.7. Оценка «неудовлетворительно» даётся блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия.
- Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «к раздаче не допускаю».
- 3.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.
- 3.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при заведующем.
- На лиц, виновных в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, составляется Акт и передается Исполнителю Гос.контракта для принятия решения.
- 3.10. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объём первых блюд устанавливается путём деления ёмкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления

- Ежедневно с применением моющих средств моют стены, осветительную арматуру, очищают стекла от пыли, копоти и т.п.

6. Своевременность и полнота оформления документации заведующим производства:

- Журнал контроля за состоянием здоровья персонала (допуск к работе)
- Журнал регистрации температурно – влажностного режима в помещениях, кладовых и холодильном оборудовании
- Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции.
- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (входной контроль).