

УТВЕРЖДАЮ

Директор Государственного
учреждения образования

«Средняя школа №13 г. Мозыря»

М.П. Капнина

М.П. Капнина
31.08.2014

Положение о бракеражной комиссии

1. К работе по бракеражу пищи в столовой школы привлекаются представитель администрации, медицинский работник учебного заведения, заведующий производством.

2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями определёнными Санитарными нормами и правилами «Требования для учреждений общего среднего образования» (гл. 9, 10).

3. Бракеражная комиссия осуществляет проверку каждой партии готовых блюд, изделий, полуфабрикатов до начала их реализации. Бракераж пищи проходит в присутствии производителя (повара) продукции.

4. Порционные блюда контролируются заведующим столовой или его заместителем, поваром-бригадиром периодически в течение рабочего дня.

5. При контроле качества готовой продукции бракеражная комиссия должна обращать внимание на соответствие холодной обработки сырья с учётом его вида и физического состояния, требованиям действующей нормативно-технической документации, технологических карт и т.д., правильности ведения технологического процесса (температура и время), последовательности тепловой обработки, закладки сырья.

6. Бракеражная комиссия определяет фактический вес штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов, проводит органолептическую оценку качества пищи, вносит предложения об улучшении вкуса блюд.

7. После проверки качества готовых изделий бракеражная комиссия проверяет на раздаче правильность хранения пищи, наличие необходимых компонентов для оформления и отпуска блюд, температуру их отпуска.

8. Органолептическая оценка качества каждой партии выпускаемой продукции осуществляется по пятибалльной системе.

9. Столовая обязана иметь бракеражный журнал установленной формы.

Записи в бракеражном журнале заверяются подписями всех членов бракеражной комиссии. Ответственность за ведение бракеражного журнала несет заведующий производством.