



Приказ

№ 2017-03-20/14

20.03.2017 года

О создании бракеражной комиссии и комиссии для осуществления контроля по закладке продуктов

1. Общие положения.

- 1.1. Бракеражная комиссия и комиссия для осуществления контроля по закладке продуктов (далее – Комиссия) создана в целях контроля качества приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.
- 1.2. Комиссия на этапе закладки продуктов осуществляет контроль по закладке продуктов в целях контроля качества и количества сырой продукции, контроля исполнения требований технологических карт.
- 1.3. Комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

2. Основные задачи Комиссии.

- 2.1. Оценка органолептических свойств продуктов закладки, а также приготовленной пищи.
- 2.2. Контроль, за полнотой вложения продуктов в котел.
- 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 Комиссии.

- 3.1. Комиссия миссия в полном составе ежедневно приходит на закладку продуктов, а также на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 3.2. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов.
- 3.3. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

- 3.4. 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.
- 3.5. Результаты бракеражной пробы заносятся в журнал бракеража готовой продукции и оформляется подписями всех членов Комиссии. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится на пищеблоке.
- 3.6. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

4. Управление и структура Комиссии.

- 4.1. Комиссию возглавляет руководитель подразделения (заведующая, заместитель директора школы), на время его отсутствия - медицинский работник подразделения.
- 4.2. Для работы в Комиссии могут привлекаться члены родительского комитета, имеющие соответствующие прививки и прошедшие медицинский осмотр на право работы в пищеблоке.
- 4.3. В состав Комиссии входят:
- председатель (заведующая, заместитель директора школы)
 - медицинский работник;
 - кладовщик или завхоз;
 - член трудового коллектива или член родительского комитета.

Генеральный директор
АНО СОШ «Академическая гимназия»



/С.Е.Хмельницкий/