



Частное учреждение общеобразовательная
организация "ГИМНАЗИЯ АПЕЛЬСИН".
121069, Москва, ул. Большая Никитская д.47 стр. 2
Тел.(495) 787-45-60 / 67
ИНН 7703393774, КПП 770301001

УТВЕРЖДАЮ
Директор ЧУОО
«ГИМНАЗИЯ АПЕЛЬСИН»
Л.А.Стеценко

ПРИКАЗ

№ 210923-3

от 23.09.21

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

В целях осуществления контроля питания учащихся, контроля за качеством приготовления пищи и соблюдения санитарно – гигиенических требований во время приготовления и приема пищи в пищеблоке приказываю создать бракеражную комиссию в количестве трёх сотрудников.

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия контролирует качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления пищи и выполнение санитарно-гигиенических требований;

1.2. Бракеражная 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. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

2. Основные задачи бракеражной комиссии

- 2.1. Оценка органолептических свойств продуктов закладки, а также приготовленной пищи;
- 2.2. Контроль, за полнотой вложения продуктов при закладке;
- 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 в полном составе ежедневно приходит на закладку продуктов, а также на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

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.

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 отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

3.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в журнал бракеража готовой продукции и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится на пищеблоке.

3.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность) – СанПин 2.3/2.4.3590-20, Приложение 4.

4. Управление и структура

4.1. Бракеражной комиссией руководит директор образовательной организации, на время его отсутствия - специалист по охране здоровья.

4.2. Бракеражная комиссия работает под руководством Председателя комиссии - директора ЧУОО «ГИМНАЗИЯ АПЕЛЬСИН», являющегося председателем бракеражной комиссии.

В состав бракеражной комиссии входят сотрудники:

- специалист по охране здоровья;
- методист;
- член трудового коллектива – воспитатель младшей группы.

Для работы в бракеражной комиссии рекомендуется периодически привлекать иных членов трудового коллектива, имеющих соответствующие прививки и прошедшие мед.осмотр на право работы в пищеблоке.

5. План работы бракеражной комиссии на неделю

1. Проведение организационных совещаний (по необходимости);
2. Контроль санитарного состояния приемной зоны при доставке продуктов и правил утилизации тары, сохранение ярлыков на продукцию (1 раз в неделю);
3. Контроль сроков реализации продуктов и соответствие их примерному меню и технологическим картам (ежедневно).
4. Соблюдение «товарного» соседства в холодильном оборудовании (ежедневно);
5. Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов – в соответствии с графиком, выхода блюд (1-2 раза в неделю);
6. Наличие суточной пробы и маркировки на ней, правила хранения в холодильном оборудовании при температуре от 2 до 6 градусов (ежедневно);
7. Органолептическая оценка готовой продукции: цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность и т.д. (ежедневно перед каждым приемом пищи);
8. Проверка при выдаче питания с пищеблока соответствия выхода блюд по количеству обучающихся и измерение температуры горячих блюд (1-2 раза в неделю);
9. Контроль за санитарным состоянием пищеблока (ежедневно);
10. Контроль за соблюдением правил личной гигиены работников пищеблока (ежедневно).