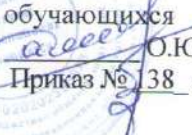


**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
УФИМСКАЯ КОРРЕКЦИОННАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 30 ДЛЯ ГЛУХИХ И
СЛАБОСЛЫШАЩИХ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Согласовано
на заседании Совета школы
ГБОУ УКШИ № 30 для глухих и
слабослышащих обучающихся
Протокол № 1
от «02_» сентября 2019 г.

Утверждаю:
директор ГБОУ УКШИ №30 для
глухих и слабослышащих
обучающихся

О.Ю.Саликаева
Приказ № 38 от 09.09.2019 г.

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

1. Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в ГБОУ УКШИ №30 для глухих и слабослышащих обучающихся. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007г. № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях», СанПиНом 2.4.5.2409-08, СанПиН – 2.4.1.2660-10, сборником рецептур, технологическими картами, данным Положением.

2. Основные задачи

- 2.1. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.4. расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.

3. Содержание и формы работы

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе работает по утвержденному графику, в другое время бракераж готовой продукции проводится медицинским работником ГБОУ УКШИ №30 для глухих и слабослышащих обучающихся.

3.2. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.

3.3. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

3.4. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

3.5. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

3.6. Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушилась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимется с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

3.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии или медицинским работником.

3.8. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

4. Управление и структура

- 4.1. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока, представители администрации ГБОУ УКШИ №30 для глухих и слабослышащих обучающихся и родительской общественности.
- 4.2. Лица, осуществляющие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (приложение).

5. Документация бракеражной комиссии

- 5.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».
- 5.2. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.
- 5.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения.