



Утверждаю \_\_\_\_\_

*С.С. Торопова*

Директор КОГОБУ для детей-сирот

ШИ ОВЗ с. Бурмакино К-Чепецкого р-н

Торопова С.С.

« 11 » февраля 2020г.

## Положение о бракеражной комиссии.

Составлено в соответствии с санПин 2.4.5.2409-08 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

П.14 Требования к соблюдению санитарных правил и нормативов».

14.6 Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации общеобразовательного учреждения (дежурный воспитатель). Снятие пробы проводится по органолептическим показаниям. Пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых готовится пища. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда указанному в меню-раскладке. Для взвешивания отбирают 10 любых рядом лежащих мясных (рыбных, куриных) блюд. Выход супов, гарниров, третьих блюд (напитков) проверяют путем взвешивания в емкостях, в которых приготовлены эти блюда.

Результат бракеража фиксируется в «Журнале бракеража готовой продукции».

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

14.5 Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами,

удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения. Сопроводительные документы необходимо сохранять до конца реализации продукта.

Контроль за качеством поступающей продукции осуществляет бракеражная комиссия в составе: кладовщик, заведующий столовой, медицинская сестра диетическая, бухгалтер по питанию. Результаты бракеража заносятся в «Журнал контроля за качеством поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов». Ответственным за ведение журнала является кладовщик.

В случае выявления недоброкачества продуктов питания и продовольственного сырья (продукты с признаками порчи, гнили, с истекшим сроком годности или со сроком годности превышающим 2/3 от указанного производителем), а также при расхождении в сопроводительных документах в наименовании, количестве, цене продукты питания (продовольственное сырье) возвращается поставщику, составляется акт об расхождении качества при приемке, который утверждается директором.

