

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о проведении бракеража готовой продукции**  
**в ГБПОУ г Москвы «КМТИ им. Г.П.Вишневской»**

**1. Общие положения**

- 1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в колледже
- 1.2. Бракеражная комиссия создается приказом директора колледжа на начало учебного года.
- 1.3. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции
- 1.4. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в журнале бракеража готовой кулинарной продукции результатов оценки готовых блюд и разрешения их к реализации.

**2. Работа комиссии по проведению бракеража**

- 2.1. В состав бракеражной комиссии могут входить зав. производством , ответственный по питанию, представители комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся, медицинский работник колледжа.
- 2.2. В своей деятельности Бракеражная комиссия руководствуется следующими нормативными документами:
  - СанПиН 2.4.2.2821-10;
  - СанПиН 2.4.5.2409-08.
- 2.3. Члены комиссии ежедневно, перед каждым приемом пищи обучающимися:
  - проверяют качество, объем и выход приготовленной пищи до начала раздачи и вновь приготовленной партии (завтрак и обед учащихся, обед студентов), их соответствие утвержденному меню в данный день;
  - дегустируют только приготовленную пищу;
  - штучный товар проверяют визуально.
- 2.4. Результаты бракеража регистрируются после каждого проведения бракеража в бракеражном журнале готовой кулинарной продукции.  
В журнале указывается:
  - дата и час изготовления блюда;

- прием пищи (завтрак, обед);
- время приготовления продукции;
- время проведения бракеража;
- наименование блюд подготовленных к выдаче в данное время;
- доброкачественность продуктов при закладке;
- качество кулинарной продукции (оценка по 5-бальной шкале);
- правильность кулинарной обработки;
- правильность выхода (масса изделия);
- разрешение к реализации блюда;
- подписи членов комиссии.

2.5. Один завтрак учащихся, один комплексный обед учащихся и один обед студентов комиссия оставляет для хранения как суточная проба в течение 48-часов в промаркированной стеклянной посуде с плотно закрывающимися крышками, которые предварительно кипятят вместе с ложками для взятия пробы, в специальном холодильнике для суточной пробы.

2.6. Комиссия проверяет соблюдение санитарных норм и правил, ведение учетов срока хранения и реализации скоропортящейся продукции.

### **3. Права бракеражной комиссии**

3.1. Комиссия вправе снять с реализации блюда, в случае несоответствия требованиям качеству приготовленной пищи и с нарушениями санитарно-эпидемиологическим требованиям.

3.2. На снятую с реализации продукцию составляется акт и направляется для технологического контроля в лабораторию. О составленном акте ставится в известность комбинат питания, принимаются меры по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

### **4. Оценка организации питания в колледже:**

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по четырехбалльной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

4.3. Администрация школы обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

Срок действия данного положения не ограничен.