



ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии колледжа

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия ГБПОУ НАО «Нарьян-Марского социально-гуманитарного колледжа имени И.П. Выучейского» создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется САНПиНом, сборниками рецептур, технологическим картами, ГОСТами.

2. Основные задачи.

Основными задачами являются:

- 2.1. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.4. Обеспечение санитарии и гигиены в столовой колледжа.
- 2.5. Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.
- 2.6. Обеспечение столовой качественными продуктами питания соответствующими сертификатами качества.

3. Содержание и формы работы.

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы в 11 часов.

3.2. Бракеражная комиссия при оценке готовых блюд и кулинарной продукции руководствуется органолептической оценкой.

3.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца.

3.4. В бракеражном журнале указывается дата, наименование блюда и дается оценка доброкачественной пищи. Оценка дается на каждое блюдо отдельно.

3.5. Оценка «отлично» дается в том случае, если не нарушена технология приготовления пищи.

3.6. Оценка «хорошо» дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

3.7. Оценка «удовлетворительно» дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены значительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено, недоварено и т.д.)

3.8. Оценка «неудовлетворительно» дается в том случае, если при приготовлении пищи грубо нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации.

4. Управление и структура бракеражной комиссии.

4.1. Бракеражную комиссию возглавляет представитель администрации колледжа.

4.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- представитель первичной профсоюзной организации колледжа;
- зав. производством столовой;
- представитель коллектива работников колледжа.