

УТВЕРЖДЕНО  
приказом директора СЛИ  
от « 31 янв 2017 » 20\_\_ г  
№ 22/0

### **О бракеражной комиссии**

Сыктывкарского лесного института (филиала) федерального государственного образовательного учреждения высшего образования «Санкт-Петербургский государственный лесотехнический университет имени С.М. Кирова» (СЛИ)

1.1. Настоящее положение о бракеражной комиссии Сыктывкарского лесного института (филиала) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Санкт-Петербургский государственный лесотехнический университет имени С.М. Кирова» (далее соответственно - Положение) определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и функционирования бракеражной комиссии.

1.2. Бракеражная комиссия создается и действует в целях осуществления контроля за правильной организацией питания, качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи, а также за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Сыктывкарском лесном институте (филиале) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Санкт-Петербургский государственный лесотехнический университет имени С.М. Кирова» (далее – СЛИ).

2. Образование и состав бракеражной комиссии.

2.1. Бракеражная комиссия создается на основании приказа директора СЛИ.

2.2. Количественный состав бракеражной комиссии утверждается директором СЛИ, но не может быть менее 3 человек.

2.3. В состав бракеражной комиссии входят: заместитель директора по административно-хозяйственной работе, ведущий инженер по охране труда и технике безопасности, медицинская сестра здравпункта.

3. Основные задачи.

3.1. Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность в строгом соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами, настоящим Положением и другими локальными нормативными актами СЛИ.

3.2. Основными задачами бракеражной комиссии являются:

- предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль над соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены в помещении столовой;
- обеспечение столовой качественными продуктами питания;
- организация полноценного питания.

4. Методика органолептической оценки пищи.

4.1. Органолептическая оценка пищи начинается с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

4.2. В дальнейшем определяется запах пищи.

4.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

4.4. При снятии пробы необходимо руководствоваться следующими правилами:

- из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде;
- в случае обнаружения признаков разложения пищи в виде неприятного запаха вкусовая проба не производится;
- вкусовая проба не производится в случае подозрения, что данный продукт явился причиной пищевого отравления.

5. Порядок работы бракеражной комиссии.

5.1. Ежедневно за 30 минут до начала раздачи готовой пищи бракеражная комиссия в полном составе осуществляет оценку органолептических показателей и качества блюд (бракеражную пробу).

5.2. До снятия пробы бракеражная комиссия знакомится с утвержденным в установленном порядке меню-раскладкой, в котором должны быть проставлены дата, количество принимающих пищу, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов.

5.3. Бракераж проводится в присутствии зав. столовой, повара и пекаря.