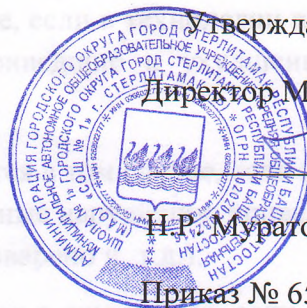


Принято на
заседании Совета школы
протокол № 2
от 02.02.2016г.



Утверждаю

Директор МАОУ «СОШ № 1»

Н.Р. Муратова

Приказ № 65 от 05.02.2016г.

Положение о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия 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, технологическими 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 кухне, обеденном зале.
- 2.5. Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.
- 2.6. Обеспечение пищеблока качественными продуктами питания соответствующими сертификатами качества.

3. Содержание и формы работы

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

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

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

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

3.5. Оценка «отлично» дается в том случае, если не была 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 «неудовлетворительно» 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, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда. Бракерая комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

3.9. Бракерая комиссия проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.

4. Управление и структура

4.1. Ежегодно приказом директора школы назначается бракерая комиссия. Ее возглавляет директор школы.

4.2. В состав бракерая комиссии входит:

- заместитель директора, курирующий вопросы питания в школе;
- председатель профсоюзного комитета школы;
- медсестра;
- повар.

5. Материальная база.

5.1. Столовая содержится за счет средств Учредителя.

5.2. Финансовое обеспечение столовой складывается из:

- дотации на удешевление питания;
- родительских взносов;
- спонсорской помощи.