

РАССМОТРЕНО
на педагогическом совете
протокол №9 от 06.04.2021 года



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ с. Аксеново
Нурыева В.Р.
Приказ №150 от 06.04.2021 года

РАССМОТРЕНО
на заседании Совета родителей
протокол 4 от 06.04.2021 года

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии в муниципальном бюджетном общеобразовательном
учреждении средняя общеобразовательная школа с. Аксёново
Альшеевского района Республики Башкортостан

1. Общие положения

- 1.1. Бракеражная комиссия муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа с. Аксёново 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 партии и дается оценка доброкачественности 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 «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, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».
- 3.9. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.

2. Основные задачи

Основными задачами является:

- 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 на предприятии питания.
- 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 проходит 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, оценка качества блюда.

4. Управление и структура

- 4.1. Бракеражную комиссию возглавляет директор школы.
- 4.2. В состав бракеражной комиссии входит:
 - директор школы или завуч;
 - председатель профсоюзного комитета школы;
 - дежурный учитель;
 - медсестра (если имеется);
 - повар
 - законные представители обучающихся (5 человек)

5. Материальная база

- 5.1. Горячее питание организовано аутсерсингом ИП Резяпова Г.Р
- 5.2. Финансовое обеспечение столовой складывается:
 - дотации на удешевление питания;
 - родительские плата;
 - бесплатное питание детей ОВЗ, детей инвалидов, 1-4 классы