

**Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
средняя общеобразовательная школа им. Горчилина А.М.
с.Чесноковка МР Уфимский район
Республики Башкортостан**

СОГЛАСОВАНО
Управляющим советом
МОБУ СОШ им. Горчилина А.М.
с. Чесноковка
(протокол от 11.09.2010 № 2)

СОГЛАСОВАНО
советом родителей
МОБУ СОШ им. Горчилина А.М.
с. Чесноковка
(протокол от 11.09.2010 № 2)

СОГЛАСОВАНО
советом обучающихся
МОБУ СОШ им. Горчилина А.М.
с. Чесноковка
(протокол от 11.09.2010 № 2)

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
МОБУ СОШ им. Горчилина А.М.
с. Чесноковка
от 11.09.2010 № 29-ОД



**ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии**

I. Общее положение

- 1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуются СанПиНом 2.4.5.2409-08, СанПиН -2.4.1.2660-10, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением, Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г. №54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях».

II. Основные задачи

- 2.1. Предотвращение пищевых отравлений.
2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
2.5. Организация полноценного питания.

III. Содержание и формы работы

- 3.1. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.
3.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

- 3.3. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 3.4. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- 3.5. Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи 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.
- 3.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии или медицинским работником.
- 3.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

IV. Управление и структура

- 4.2. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации образовательного учреждения.
- 4.3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.
- V. Документация бракеражной комиссии
- 5.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».
- 5.2. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.
- 5.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью учреждения.
- 5.4. Хранится бракеражный журнал у заведующего пищеблоком.