

Рассмотрено и принято на заседании
педагогического совета
31 августа 2016г., протокол №11



Утверждаю:
Директор школы
Р.Ф. Харисова
01 сентября 2016г., приказ №44

**ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
муниципального автономного общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа №1» городского округа
город Агидель Республики Башкортостан**

1. Общее положение.

- 1.1. Бракеражная комиссия МАОУ СОШ № 1 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.
- 1.3. Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность во взаимодействии с родительским комитетом, отделом образования.

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, полнота вложения продуктов.
- 2.4. Анализ содержания в рационе ребёнка белков, жира, углеводов, килокалорий.
- 2.5. Обеспечение санитарии и гигиены на предприятии питания.
- 2.6. Повышение уровня квалификации поваров.
- 2.7. Расширение ассортиментного перечня блюд, организация рациона полноценного питания.
- 2.8. Обеспечение пищеблока высококачественными продуктами питания соответствующими сертификатами качества.

3. Содержание и форма 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 даётся оценка доброкачественности пищи. Оценка даётся на каждое блюдо отдельно.

3.5. Оценка «отлично» даётся в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а требования к качеству соответствуют Госстандартам.

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

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

3.8. Оценка «неудовлетворительно» даётся в том случае, если при приготовлении пищи грубо нарушалась технология 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.

3.9. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью: «К раздаче не допускаю».

3.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольных блюд и суточной пробы.

4. Управление и структура.

4.1. Бракеражную комиссию возглавляет директор школы, а в случае её отсутствия - медсестра.

4.2. Заведующая зав. производством руководит деятельностью бракеражной комиссии, устанавливает структуру, определяет и утверждает должностные обязанности работников.

4.3. В состав бракеражной комиссии входит: директор школы, бухгалтер по питанию, медработники, шеф-повар.

4.4. Один раз в месяц председатель бракеражной комиссии собирает Совет по питанию, на который приглашаются бракеражная комиссия, работники пищеблока и другие заинтересованные лица. На Совете обсуждаются вопросы организации горячего питания: проблемы и методы их решения.

5. Материальная база.

5.1. Столовая школы содержится за счёт средств местного бюджета администрации городского округа город Агидель.

5.2. Финансовое обеспечение столовой складывается из родительских взносов.