

Принято на заседании
педагогического совета
Протокол № 4
от « 18 » декабря 2015г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «СОШ №2»
Н.Г. Лыскова
Приказ № 285-ОД
от « 18 » декабря 2015г.

ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии МБОУ «СОШ №2»

1. Общие положения

- 1.1. Бракеражная комиссия МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №2» создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи, выполнения санитарно-гигиенических требований, соответствующих СанПиН.
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами 2.4.5.2409-08.

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. Обеспечении санитарии и гигиены на пищеблоке.
- 2.5. Расширение ассортимента блюд, организация полноценного питания.
- 2.6. Обеспечение пищеблока качественными продуктами питания, соответствующими сертификатам качества.

3. Содержание и формы работы

- 3.1. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 3.2. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав 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 доброкачественной пищи. Оценка даётся на каждое блюдо отдельно.
- 3.5. Оценка «отлично» даётся в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи.
- 3.6. Оценка «хорошо» даётся 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» 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 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.

4. Управление и структура

4.1. Бракеражную комиссию возглавляет директор школы.

4.2. В состав бракеражной комиссии входит:

- директор школы или заместитель директора

- фельдшер

- повар, зав. производством

- представитель совета школы.

5. Материальная база

5.1. Столовая МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №2» содержится за счёт средств местного бюджета Муниципального образования города Глазова.

5.2. Финансирование столовой обеспечивается за счёт дотации на удешевление питания и родительских взносов.