

Принято на заседании  
Управляющего Совета  
Протокол № 1  
от 11.01 2016 г.



## Положение о бракеражной комиссии МОБУ СОШ с. Камышлинка

### 1. Общие положения.

1.1. Бракеражная комиссия создана в целях контроля над качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно – гигиенических требований.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, .. учреждениях начального и среднего профессионального образования», сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

### 2. Основные задачи.

2.1. Основными задачами являются:

- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно – кишечных заболеваний;
- контроль над соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены в помещении школьной столовой;
- обеспечение столовой качественными продуктами питания с соответствующими сертификатами качества;
- расширение ассортимента блюд, организация полноценного питания.

### 3. Содержание 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 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 дается оценка доброкачественности каждого блюда.

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 блюд 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 каждой 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 один из представителей администрации школы.

4.2. В состав бракеражной комиссии входят: администрация и учителя школы