



ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии

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 Санитарными нормами для общеобразовательных школ, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.3. Бракеражная комиссия создается приказом директора МКОУ Бердюгинской СОШ СОШ в начале учебного года.

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. Комиссия:

- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил, ведением предусмотренных санитарными правилами;
- разрабатывает график посещения учащимися столовой под руководством классного руководителя;
- контролирует соблюдение порядка учета посещаемости учащимися;
- формирует предложения по улучшению организации питания школьников.

3.2. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

3.3. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу в котле.

3.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца.

3.5. В бракеражном журнале указывается дата, наименование блюда, номер партии и дается оценка доброкачественности каждого блюда.

3.6. Оценка «отлично» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи.

3.7. 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.

3.8. 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.).

3.9. Оценка «неудовлетворительно» дается в том случае, если при приготовлении пищи грубо нарушались 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».

3.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.

3.11. Комиссия не реже одного раза в месяц осуществляет проверки организации питания обучающихся, по итогам которых составляются справки

3.12. Требования комиссии по устранению нарушений в организации питания обучающихся являются обязательными для исполнения работниками общеобразовательной организации.

4. Управление и структура

4.1. Бракеражную комиссию возглавляет председатель – зам. директора по воспитательной работе.

4.2. В состав бракеражной комиссии входят: медсестра, зав. столовой, председатель профсоюзной организации