

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
НАЧАЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА «ОТКРЫТИЕ»
г. Хабаровск

ПРИНЯТО

Педагогическим советом

« 30 » 08 20 14 г

протокол № 1

УТВЕРЖДЕНО

и введено в действие

приказом « 01 » 09 20 14 года

№ 104

Директор Л.В.Змеева



**Положение
о бракеражной комиссии**

1. ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ.

Бракеражная комиссия МАОУ НОШ «Открытие» создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНом от 29.12.2010 № 189 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях", СанПиНом 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования». сборниками рецептур, технологическими картами.

2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ.

Основными задачами являются:

Предотвращение пищевых отравлений.

Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

Обеспечение санитарии и гигиены на предприятии питания.

Расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания.

Обеспечение пищеблока качественными продуктами питания соответствующими сертификатами качества.

3. СОДЕРЖАНИЕ И ФОРМЫ РАБОТЫ.

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно проходит 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 дается оценка доброкачественности пищи. Оценка дается на каждое блюдо отдельно.

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 блюда 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 материальных ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

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

4. УПРАВЛЕНИЕ И СТРУКТУРА.

4.1. В состав бракеражной комиссии входит:

- директор школы или завуч;
- учителя;
- медсестра (врач);
- повар;