

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА ИМ. С.М. ЧУГУНКИНА С.
КАРМАСКАЛЫ МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА КАРМАСКАЛИНСКИЙ РАЙОН
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

Рассмотрено
Управляющим советом

Протокол № 3
от 19.01.2016 г.



ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии

1. Общее положение.

- 1.1. Бракеражная комиссия МОБУ СОШ №1 с. Кармаскалы 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.

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. Обеспечение санитарии и гигиены на предприятии питания.
- 2.5. Расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания.
- 2.6. Обеспечение пищеблока качественными продуктами питания соответствующими сертификатами качества.

3. Содержание и формы 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 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 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 зам.директора школы.

4.2. В состав бракеражной комиссии входят:

Завуч по воспитательной работе

Учителя начальной школы

Повар.

5. Материальная база.

5.1. Столовая МОБУ СОШ №1 с. Кармаскалы содержится за счет средств индивидуального предпринимателя.

5.2. Финансовое обеспечение столовой складывается:

- дотации на удешевление питания;
- родительские взносы;
- бесплатно выращенные овощи на пришкольном участке.

Принято на заседании педагогического совета №3 от 19.01.2016 г.

Прошнуровано, пронумеровано,
скреплено печатью и подписью
_____ листов

Директор школы

И. Ю. Ахтямов

Дата _____ 20/04

