

Принята на заседании
педагогического совета
от «28» августа 2020 г
Протокол №1

Утверждаю:
Директор МКОУ ООШ №6
А.М. Синицин



ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
в муниципальном казённом
общеобразовательном учреждении
основной общеобразовательной школе №6

1. Общие положения.

- 1.1. Настоящее положение разработано на основе следующих нормативных документов:
- Закона Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273 «Об образовании»;
 - Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года № 45 об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- 1.2. Бракеражная комиссия назначается приказом директора Учреждения на учебный год.
- 1.3. Назначение бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой столовой.
- 1.4. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации, социальный педагог, заведующая столовой, медицинская сестра.
- 1.5. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее трёх человек.
- 1.6. При назначении комиссии соблюдается принцип ежегодного обновления ее состава.

2. Обязанности бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия должна:

1. способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся школы;
2. осуществлять контроль за работой столовой:
 - проверять санитарное состояние пищеблока,
 - контролировать наличие маркировки на посуде,
 - проверять выход продукции,
 - контролировать наличие суточной пробы,
 - проверять соответствие процесса приготовления пищи техническим картам,
 - проверять качество поступающей продукции,
 - контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню,
 - проверять соблюдение правил хранения продуктов питания

3. Бракераж пищи.

- 3.1. Все блюда, изготавливаемые в столовой школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
- 3.2. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит заведующая столовой.
- 3.3. Разрешение на выдачу блюд заносится в бракеражный журнал до начала её реализации. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку.
- 3.4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью; хранится бракеражный журнал у заведующей столовой.
- 3.5. За качество пищи несут санитарную ответственность заведующая столовой, повара Учреждения.
- 3.6. Оценка качества блюд производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции.
- 3.7. Разрешение на выдачу блюд заносится в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями членов бракеражной комиссии.
- 3.8. Для определения правильности всех штучных готовых полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 - 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.