

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Больше-Пургинская основная общеобразовательная школа

Рассмотрено и принято
На педсовете школы
Протокол № 4
28.09 2020г.

Согласовано
Совет родителей
Протокол № 2
29.09 2020г.

Согласовано
Совет обучающихся
Протокол № 3
28.09 2020г.



Составлено: _____
Больше-Пургинской ООШ
С.В. Иванова
№ 177
29.09 2020г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии в МБОУ Больше-Пургинской ООШ

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракерая комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.
- 1.2. Бракерая комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНом 2.4.5.2409-08, СанПиНом 2.4.1.2660-10, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением, Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г. № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях».

2. Основные задачи.

- 1.1. Предотвращение пищевых отравлений
- 1.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 1.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 1.4. Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.

3. Содержание и формы работы.

- 3.1. Бракерая комиссия в полном составе работает по утвержденному графику, в другое время бракерая готовой продукции проводится медицинским работником.
- 3.2. Бракерая контроль производится органолептическим методом.
- 3.3. Бракерая нища проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.
- 3.4. Снятие бракерая пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 3.5. Бракерая пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- 3.6. Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не была нарушена

технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи была нарушена технология приготовления пищи, что привлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

- 3.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии или медицинским работником.
- 3.8. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

4. Управление и структура.

- 4.1. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и педагог образовательного учреждения.
- 4.2. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

5. Документация бракеражной комиссии.

- 5.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».
- 5.2. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.
- 5.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения. Хранится журнал у повара.

6. Материальная база.

- 6.1. Столовая содержится за счет средств УОФКиС администрации МО «Игринский район».
- 6.2. Финансовое обеспечение столовой складывается:
 - дотации на питание;
 - родительские взносы;
 - бесплатно выращенные овощи на пришкольном участке.