

УТВЕРЖДЕНО

приказом
МБОУ СОШ № 36 г.о. Самара
от 02.09.2013 № 119

Директор
МБОУ СОШ № 36 г.о. Самара
С.А. Чикановская



Положение
о бракеражной комиссии в
муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
средней общеобразовательной школе № 36
с углубленным изучением отдельных предметов
городского округа Самара

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с СанПиНом 2.4.5.2409-08, СанПиНом 2.4.1.2660-10, Приказом Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».

1.2. Положение разработано в целях усиления контроля качества готовой продукции при организации питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе № 36 с углубленным изучением отдельных предметов городского округа Самара (далее – Школа) с целью предотвращения пищевых отравлений и (или) предотвращения желудочно-кишечных заболеваний, осуществления контроля над соблюдением технологий приготовления пищи и организации полноценного питания.

1.3. В своей деятельности бракеражная комиссия (далее – Комиссия) руководствуется федеральным, региональным и местным законодательством, Уставом и локальными актами Школы и настоящим Положением.

2. Создание Комиссии

2.1. Комиссия создается на один учебный год, утверждается приказом директора Школы.

2.2. В состав Комиссии входят:

- директор Школы;
- заместитель директора Школы по организации горячего питания;
- медицинский работник от организации, оказывающей медицинские услуги;
- повар-бригадир от предприятия, оказывающего услуги по организации питания.

В состав Комиссии может входить представитель родительской общественности по представлению Совета Школы.

3. Содержание работы Комиссии

3.1. Комиссия в полном составе работает при бракераже готовой продукции для обучающихся I смены согласно утвержденному графику питания Школы, в другое время бракераж готовой продукции проводится медицинским работником.

3.2. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.

3.3. Бракераж пищи проводится за 30 минут до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража Комиссия руководствуется требованиями на готовые блюда, полуфабрикаты и кулинарные изделия.

3.4. Бракеражная проба берется Комиссией из общего котла, пища в котле предварительно тщательно перемешивается.

3.5. Оценка «Пища к раздаче допущена» Комиссией дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

Оценка «Пища к раздаче не допущена» Комиссией дается в том случае, если при ее приготовлении нарушалась технология, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

3.6. Оценка качества блюд заносится в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» и оформляется подписями членов комиссии или медицинского работника.

3.7. Комиссия проверяет наличие суточных проб.

3.8. Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» с указанием даты и часа изготовления

блюда, времени снятия бракеража, результатами органолептической оценки и разрешением к реализации блюда. Журнал хранится у повара-бригадира в столовой.