

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа №4 г. Навашино»

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
МБОУ «Средняя школа №4 г. Навашино»
от «17» февраля 2017 г. № 41

**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

I. Общие положения

- 1.1 Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно — гигиенических требования.
- 1.2 Бракеражная комиссия осуществляет контроль качества готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража комиссия руководствуется требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.
- 1.3 Выдачу готовой пищи проводят только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.
- 1.4 При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.
- 1.5 Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Хранится бракеражный журнал у шеф-повара.
- 1.6 Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется:
- Федеральным Законом «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012г;
 - Федеральными санитарными правилами и нормами: Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 года №189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2821-10 «Санитарно - эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»; Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2018 года №45 «Об утверждении СанПиН 2.4.2821-10 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08);
 - сборниками рецептур;
 - технологическими картами;
 - ГОСТами;
 - Уставом Учреждения и настоящим Положением.

II. Основные задачи

- 2.1. Основными задачами работы бракеражной комиссии являются:
- предотвращение пищевых отравлений;
 - предотвращение желудочно - кишечных заболеваний;
 - контроль над соблюдением технологии приготовления пищи;
 - обеспечение санитарии и гигиены в помещении школьной столовой;
 - обеспечение столовой качественными продуктами питания с соответствующими сертификатами качества;
 - расширение ассортимента блюд, организация полноценного питания.

III. Содержание работы

- 3.1 Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 20 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 3.2 Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу в котле.
- 3.3 Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца. В бракеражном журнале указывается дата, наименование блюда, номер партии и дается оценка доброкачественности каждого блюда.

Принято на Общем собрании работников.
Протокол №3 от 16.02.2017 г.

МБОУ «Средняя школа № 4 г. Навашино»
Пронумеровано, прошнуровано
и скреплено печатью

2 (два) листа

Директор



А.А.Монахов