

Принято

Решением педагогического совета
протокол № 6 от 29.08.15 г.

УТВЕРЖДЕНО:



Директор МОАУ «СОШ № 52»

Т.Е. Тимошенко

Приказ № 175

от 31.08.15 г.

**Положение
о бракеражной комиссии
в МОАУ «СОШ № 52»**

Положение о бракеражной комиссии
МОАУ « СОШ № 52»

1. Общие положения.

Настоящее Положение разработано на основе следующих нормативных документов: письма Министерства торговли РСФСР от 21 августа 1963года № 0848, постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.08 года №45 об утверждении санитарно- эпидемиологических правил и нормативов 2.4.5.2409 – 08.

Бракеражная комиссия назначается приказом директора школы на учебный год.

Назначение бракеражной комиссии – обеспечение постоянного контроля над работой столовой.

В состав бракеражной комиссии входят представители профсоюзного комитета, администрации, социальный педагог.

Количество членов бракеражной комиссии должно иметь не менее четырёх человек.

Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при директоре или на заседаниях профкома.

При назначении комиссии соблюдается принцип ежегодного обновления её состава.

2. Обязанности бракеражной комиссия.

Бракеражная комиссия должна:

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

3. Бракераж пищи

3.1. Все блюда и кулинарные изделия, 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 медицинский работник.

3.3. Оценка качества продукции 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, а при необходимости – на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

3.4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у старшего повара.

3.5. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак) .

Оценка «отлично» ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему