



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"ХОХРЯКОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА"
ЗАВЬЯЛОВСКОГО РАЙОНА УДМУРТСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

427011, Удмуртская Республика, Завьяловский район, д.Хохряки, ул.Тепличная, 20 тел. 8(3412)20-57-38ИНН
1808700654, КПП 184101001, ОГРН 1021800643721, ОКПО 54454080



ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии МБОУ «Хохряковская СОШ»

1. Общие положения

1.1. Положение о бракеражной комиссии МБОУ «Хохряковская СОШ», разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г №28, Уставом МБОУ «Хохряковская СОШ», в целях усиления контроля за качеством питания учащихся МБОУ «Хохряковская СОШ».

1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции осуществляется органолептическим методом. Бракераж пищи проводится перед отпуском каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража члены комиссии руководствуются нормативными требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия. Выдача готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

2. Основные задачи

- 2.1. Предотвращение пищевых отравлений
- 2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний
- 2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи
- 2.4. Организация полноценного питания

3. Управление и структура

3.1. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, педагогический работник, работник пищеблока и представитель администрации учреждения.

3.2. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом директора в начале учебного года.

4. Полномочия комиссии

4.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием учащихся школы.

4.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль:

- за соответствием приготовления блюд 2хнедельному меню;
- за фактический выход одной порции каждого блюда;
- проверяет наличие суточных проб;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляет контроль за доброкачеством готовой продукции, проводит

органолептическую оценку готовой пищи;

- вносит предложения по улучшению качества питания и улучшению культуры обслуживания.

4.3. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 мин до начала раздачи готовой пищи.

4.4. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

4.5. 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 случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации.

4.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии.

4.7. Хранится бракеражный журнал у заведующего столовой.