

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 2 с. Бакалы  
муниципального района Бакалинский район Республики Башкортостан

Принято  
На заседании Совета  
Протокол №13 от 12.05.2016

Утверждаю:  
Директор школы:

А.В. Абрамова  
Приказ № 121 от 13.05.2016



**Положение  
о бракеражной комиссии МОБУ СОШ № 2 с. Бакалы**

**1. Общие положения**

1.1. Положение о бракеражной комиссии МОБУ СОШ № 2 с. Бакалы (далее – Положение) разработано в соответствии с действующим законодательством, СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачеством готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.3. Бракеражная комиссия создается приказом руководителя МОБУ СОШ № 2 с. Бакалы в начале учебного года.

1.4. В состав бракеражной комиссии образовательного учреждения включаются:

- представитель администрации школы;
- медсестра;
- старший повар школьной столовой.

Бракеражная комиссия состоит из трех и более человек (возможно включение в состав комиссии представителя профсоюзного комитета школы, родителей, классных руководителей).

1.5. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

1.6. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

**2. Основные задачи**

2.1. Основными задачами являются:

- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно – кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены;
- расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания;
- обеспечение пищеблока качественными продуктами питания с соответствующими сертификатами качества.

**3. Содержание и формы работы**

3.1. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30

минут до начала раздачи готовой пищи.

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

3.3. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню – раскладке. Для определения правильности веса приготовленных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешивается 5 – 10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие нештучные изделия путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

3.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца.

3.4. В бракеражном журнале указывается дата, наименование блюда, номер партии и дается оценка доброкачественной пищи. Оценка дается на каждое блюдо отдельно.

3.5. Оценка «отлично» дается в том случае, если не было нарушений технологии приготовления пищи.

3.6. Оценка «хорошо» дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, внешний вид блюда соответствует требованиям.

3.7. Оценка «удовлетворительно» дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены значительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено, недоварено и т.д.).

3.8. Оценка «неудовлетворительно» дается в том случае, если при приготовлении пищи грубо нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, и материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускается».

3.9. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.

#### **4. Материальная база**

4.1. Столовая МОБУ СОШ № 2 с. Бакалы содержится за счет муниципальных средств муниципального района Бакалинский район Республики Башкортостан.

4.2. Финансовое обеспечение столовой складывается из :

- дотации на удешевление питания;
- родительских средств;
- спонсорской помощи;
- бесплатно выращенных овощей на пришкольном участке.