

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа имени Амирова Халима Насретдиновича с.Новый Артаул муниципального района Янаульский район Республики Башкортостан

Рассмотрено на заседании
Педагогического совета
от 2020-2021 учебного года

Протокол № 1 от 29.08.2020г.

Утверждаю
МБОУ СОШ им.Х.Н.Амирова
с.Новый Артаул

Р.А. Халимова
Приказ № 12 от 29.08.2020г.



Положение о бракеражной комиссии МБОУ СОШ им.Х.Н.Амирова с.Новый Артаул

1.Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года, Постановлением от 27 октября 2020 г. №32 СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПин 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013 г. №26 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», Уставом образовательного учреждения. Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. 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.

1.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у заведующего производством. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность др. лица, проводившие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, заведующая производством и повар, приготавливающие продукцию.

1.4. Полномочия комиссии Бракеражная комиссия школы: осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при

- транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания; проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов;
- питания, а также условия их хранения; контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления;
- пищи; проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками столовой (пищеблока);

