

**Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение  
средняя общеобразовательная школа с. Бекетово  
муниципального района Кармаскалинский район РБ**

**Принято** на заседании педагогического совета

Протокол № 5 от 29.05.2020г.

**Согласовано** с Советом родителей

Протокол № 4 от 28.05.2020г.

**Согласовано** с Советом обучающихся

Протокол № 3 от 22.05.2020г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор Г.П. Екимов  
Приказ № 131 от 11.06 2020 г.  
Согласовано с Управляющим Советом  
Протокол № 4 от 20.05.2020г.



**ПОЛОЖЕНИЕ  
о бракеражной комиссии в школе**

**I. Общее положение**

- 1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракерая комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.
- 1.2. Бракерая комиссия в своей деятельности руководствуются СанПиНом 2.4.5.2409-08, СанПиН -2.4.1.2660-10, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением, Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г. №54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях».

**II. Основные задачи**

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

**III. Содержание и формы работы**

- 3.1. Бракерая контроль проводится органолептическим методом.
- 3.2. Бракерая пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.
- 3.3. Снятие бракерая пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 3.4. Бракерая пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- 3.5. 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 том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.
- 3.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии или медицинским работником.
- 3.7. Бракерая комиссия проверяет наличие суточных проб.