

Принято:  
на заседании  
педагогического совета  
Протокол № 2  
от 03.11.2022 г.

Утверждаю:

И.о. директора школы:



Р.А.Темукуева

Приказ №88 от 03.11.2022г

## **Положение о бракеражной комиссии в МКОУ СОШ №1 с.п. Верхняя Балкария**

### **1. ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ**

1.1. Бракеражная комиссия в МКОУ СОШ №1 с.п. Верхняя Балкария создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНом, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами партии и дается оценка доброкачественности пищи. Оценка дается на каждое блюдо отдельно.

3.5. Оценка «отлично» дается в том случае, если не была нарушена технология 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, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

3.7. Оценка «удовлетворительно» дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены значительно 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, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздачи не допускаю».

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

### **2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ**

Основными задачами является:

2.1. Предотвращение пищевых отравлений.

2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.4. Обеспечение санитарии и гигиены на предприятии питания.

2.5. Расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания.

2.6. Обеспечение пищеблока качественными продуктами питания соответствующими сертификатами качества.

### **3. СОДЕРЖАНИЕ И ФОРМЫ РАБОТЫ**

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно проходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

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

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

3.4. В бракеражном журнале указывается дата, наименование блюда, оценка качества блюда.

#### 4. УПРАВЛЕНИЕ И СТРУКТУРА

4.1. Бракеражную комиссию возглавляет директор школы.

4.2. В состав бракеражной комиссии входит:

- директор школы или завуч;
- председатель профсоюзного комитета школы;
- дежурный учитель; - медсестра (если имеется); - повар.

#### 5. МАТЕРИАЛЬНАЯ БАЗА

5.1. Столовая МКОУ СОШ №1 с.п. Верхняя Балкария содержится за счет средств местного бюджета

5.2. Финансовое обеспечение столовой складывается:

- дотации на удешевление питания;
- родительские взносы; -
- спонсорская помощь.