

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 1»  
г. Светлогорска

ПРИКАЗ

от « 01 » сентября 2016 г.

№ 134-хiv

« Об утверждении Положений »

В целях организации контроля над качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно – гигиенических требований в столовой MAOY «COШ № 1» г. Светлогорска

ПРИКАЗВАЮ:

1. Утвердить следующие «Положение о бракеражной комиссии»  
( Приложение 1).
2. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор



Т.Н. Гречкина

<i>Григорьев</i>	<i>Григорьев К.А.</i>	<i>15.09.16.</i>
<i>Григорьев</i>	<i>Григорьева В.А.</i>	<i>15.09.16.</i>
<i>Григорьев</i>	<i>Григорьев В.А.</i>	<i>15.09.16.</i>
<i>Григорьев</i>	<i>Засцева Т.Ю.</i>	<i>16.09.16.</i>

## **ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии МАОУ**

### **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.**

1.1. Бракеражная комиссия создана в целях контроля над качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно – гигиенических требований.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется Санитарными нормами для общеобразовательных школ, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

1.3. Бракеражная комиссия создается приказом директора МАОУ «СОШ № 1» г. Светлогорска в начале учебного года.

### **2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ.**

2.1. Основными задачами являются:

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

### **3. СОДЕРЖАНИЕ РАБОТЫ.**

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе 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. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца.

3.4. В бракеражном журнале указывается дата, наименование блюда, номер партии и дается оценка доброкачественности каждого блюда.

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 блюд 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 нарушались 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 каждой выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

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

#### **4. УПРАВЛЕНИЕ И СТРУКТУРА.**

4.1. Бракеражную комиссию возглавляет председатель – медицинский работник.

4.2. В состав бракеражной комиссии входят: зав. столовой, ответственный за питание. Заместитель директора по УВР.