

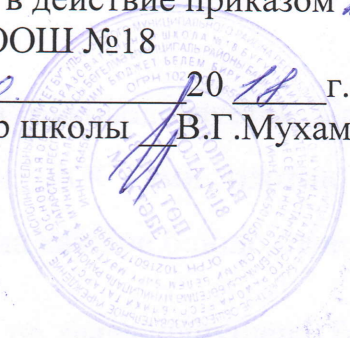
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение основная
общеобразовательная школа № 18

Рассмотрено
на педагогическом совете
протокол № 3
от 31.10. 20 18 г.

Введено в действие приказом 1229
МБОУ ООШ №18
от 31.10. 20 18 г.
Директор школы В.Г.Мухаметова В.Г.

Принято с учетом мнения
Совета Учреждения

Протокол № 3 от 31.10.18.



ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии

муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения

основная общеобразовательная школа № 18

Бугульминского муниципального района

города Бугульма Республики Татарстан

город Бугульма-2018 год

1. Общее положение

1.1. Бракеражная комиссия в МБОУ ООШ №18 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 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, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче 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 МБОУ ООШ №18 содержится за счет средств местного бюджета.

ДОПОЛНЕНИЕ

к проекту постановления

Муниципального совета администрации муниципального образования «Городской округ Истринский Московской области» от 20.03.2018 № 18/2018-СМ «Об утверждении бюджета на 2018 год и на плановый период 2019 и 2020 годов»

Бюджетное учреждение «Муниципальное казенное учреждение города Истры Московской области «Истринская столовая»