

«СОГЛАСОВАНО»  
Управляющим советом  
ГБОУ ООШ №18  
г.Новокуйбышевска  
« 12 » 09 2013 г.  
протокол № 8

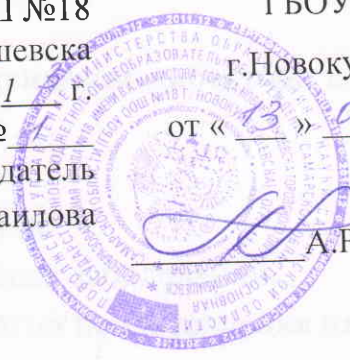
*Л.А. Достоевская*  
Председатель  
Л.А. Достоевская

« ПРИНЯТО »  
Педагогическим советом  
ГБОУ ООШ №18  
г.Новокуйбышевска  
« 30 » 08 2013 г.  
протокол № 1

*А.Р. Исмаилова*  
Председатель  
А.Р. Исмаилова

«УТВЕРЖДЕНО»  
приказом директора,  
ГБОУ ООШ №18  
г.Новокуйбышевска  
от « 13 » 09 2013 г.

*А.Р. Исмаилова*  
№ 154-08  
А.Р. Исмаилова



**Положение  
о бракеражной комиссии  
государственного бюджетного  
общеобразовательного учреждения Самарской области  
основной общеобразовательной школы № 18 имени В.А. Мамистова  
города Новокуйбышевска  
городского округа Новокуйбышевск Самарской области**

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля над качеством питания в школе.

1.2. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

## **2. Основные задачи**

2.1. Предотвращение пищевых отравлений.

2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

2.3. Контроль над соблюдением технологии приготовления пищи.

2.4. Расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания.

## **3. Содержание и формы работы**

3.1. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

3.2. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

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

3.4. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.

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 её приготовления, 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 медицинской сестрой.

3.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

## **4. Состав бракеражной комиссии**

4.1. В состав бракеражной комиссии входит не менее пяти человек: медицинской сестры (по согласованию), ответственного за организацию горячего питания, ответственного сотрудника за документацию, заведующего производством столовой (по согласованию), представителя Управляющего совета школы (из числа родителей), педагога.

4.2. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть руководствоваться методикой проведения данного анализа.

## **5. Документация бракеражной комиссии**

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

5.2. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда и разрешение к его реализации.

5.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения, хранится бракеражный журнал у заведующего производством столовой.

План работы бракеражной комиссии ГБОУ ООШ №18 г.Новокуйбышевска  
на 2014-2015 учебный год.

№ п/п	Планируемые мероприятия	Сроки исполнения	Ответственные исполнители
1.	Заседание Управляющего совета школы о выдвижении общественной комиссии из числа родителей ответственных за организацию и качество питания обучающихся в 2014-2015 учебном году	01.09.2014г.	Директор школы – Исмаилова А.Р., ответственный за организацию горячего питания – Сафонова Н.В.
2.	Издание приказа по школе о создании бракеражной комиссии за организацией и качеством питания обучающихся	01.09.2014г.	Директор школы – Исмаилова А.Р.
3.	Составление графика посещения и дежурства в школьной столовой членами бракеражной комиссии	01.09.2014	Ответственный за организацию горячего питания – Сафонова Н.В.
4.	Проведение организационного собрания членов комиссии для ознакомления их с нормативно-правовыми документами и составления плана работы на 2014-2015 учебный год по организации питания	03.09.2014 г.	Директор школы – Исмаилова А.Р.
5.	Проведение членами общественной комиссии проверки санитарного состояния столовой и пищеблока	Один раз в месяц	Члены комиссии
6.	Проверка качества готовой продукции (завтраков и обедов) и его соответствие меню и технологии изготовления	Ежедневно	Члены бракеражной комиссии
7.	Проверка ведения бракеражного журнала	Ежедневно	Члены бракеражной комиссии
8.	Проведение совместного совещания при директоре с педагогическим коллективом и бракеражной комиссии, администрации школы по итогам проверок	Один раз в полуцикл (октябрь, декабрь, февраль, апрель)	Директор школы – Исмаилова А.Р., ответственный за организацию горячего питания – Сафонова Н.В., представители родительской общественности
9.	Проведение совместно с администрацией школы мониторинга обучающихся и их родителей по качеству и организации питания учащихся школы	Один раз в полгода	Ответственный за организацию горячего питания – Сафонова Н.В.
10.	Подведение итогов бракеражной комиссии за год	Май 2015г.	Директор школы – Исмаилова А.Р., ответственный за организацию горячего питания – Сафонова Н.В., представители родительской общественности