

Рассмотрено и принято
на заседании Управляющего совета
от 13 января 2016 года, протокол № 3

Утверждено
приказом директора
МБОУ «Башкирский лицей № 136»
№ 9 от 14 января 2016 года

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии Муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения «Башкирский лицей № 136 имени
М.Искужина» городского округа город Уфа Республики Башкортостан

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 г. № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», Законом Республики Башкортостан от 1 июля 2013 года № 696-з «Об образовании в Республике Башкортостан», уставом МБОУ «Башкирский лицей №136».

1.2. Бракеражная комиссия создается приказом директора МБОУ «Башкирский лицей №136» в начале учебного года.

1.3. В состав бракеражной комиссии входят: повар школьной столовой, представитель администрации школы, медицинский работник территориальной организации здравоохранения, закрепленной за общеобразовательным учебным заведением (далее – медицинский работник). По итогам проверки делается обязательная запись в бракеражном журнале.

1.4. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.5. Ежедневно, перед подачей готовых блюд обязательно проводится бракераж готовой продукции. Бракеражу подвергается каждая партия готовой продукции по мере изготовления.

1.6. Проба (1-2 ложки) берется непосредственно из котла. При использовании в питании продуктов в индивидуальной упаковке для пробы берется одна единица упаковки. Оценка дается каждому блюду в отдельности по пятибалльной шкале, при этом отмечаются недостатки. О результатах бракеража делаются соответствующие записи в специальном журнале.

1.7. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность