


**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 37 с углублённым
изучением отдельных предметов»
(МБОУ «СОШ № 37»)**

<p>Принято на заседании педагогического совета Протокол № 9 от 28 августа 2014 года Изменения и дополнения внесены Протокол № 6 от 30 января 2018 года</p>	<p>Согласовано на заседании Управляющего совета школы протокол № 2 от 31 января 2018 г.</p>	<p>Утверждаю Директор Данилова Н.Н. <i>УДА</i> 31 января 2018 г. Приказ № 08.0-п</p> 
--	---	--

**ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
МБОУ «СОШ № 37»**

1. Общее положение

- 1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом по МБОУ «СОШ № 37» (далее по тексту – Школа) на начало учебного года.
- 1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждый вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться документами на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд обучающимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно – пищевую лабораторию.
- 1.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у повара – бригадира. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность и др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии (мед. работник), повар – бригадир и повар, приготовляющие продукцию.
- 1.4. Полномочия бракеражной комиссии Школы:
 - 1.4.1. Осуществляет контроль соблюдения санитарно – гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.
 - 1.4.2. Проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения