

ПРИНЯТО
педагогическим советом
Протокол №3
«10» сентября 2020 г.



ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
МКОУ « Мыльджинская ООШ»

1. Общие положения

- 1.1. Бракеражная комиссия МКОУ «Мыльджинская ООШ» (далее - бракеражная комиссия) создается и действует в соответствии с Уставом образовательного учреждения(далее- школа) в целях осуществления контроля организации питания воспитанников и обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно- гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, нормативными актами школы.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

- 2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждается приказом директора школы.
- 2.2. Бракеражная комиссия состоит из 5 членов. В состав комиссии входит директор школы, завхоз, ответственный по питанию, другие работники школы.

3. Полномочия комиссии

- 3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся, воспитанников школы.
- 3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль работы пищеблоков, в том числе:
 - 3.2.1. осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
 - 3.2.2. проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
 - 3.2.3. ежедневно следит за правильностью составления меню;
 - 3.2.4. контролирует организацию работы пищеблока, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;
 - 3.2.5. осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
 - 3.2.6. проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям воспитанников и обучающихся в основных пищевых веществах;
 - 3.2.7. следит за соблюдением правил гигиены работниками пищеблока;
 - 3.2.8. периодически присутствовать при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
 - 3.2.9. осуществляет контроль доброкачественности готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. в соответствии с Правилами бракеража;
 - 3.2.10. проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;
 - 3.2.11. определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
 - 3.2.12. проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количества детей.
- 3.3. При проведении проверок пищеблоков бракеражная комиссия руководствуется Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарноэпидемиологические требования к

организации общественного питания, и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

3.4. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поставляемой продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- вносить на рассмотрение руководства школы и организатору питания предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

4. Оценка организации питания

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по четырех балльной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

4.3. Решения комиссии обязательны к исполнению руководством школы и работниками пищеблока.