

Рассмотрено
на педагогическом совете
МБОУ СОШ №57
им. В.Х. Хохрякова г. Пензы
Протокол № 1
от «15» 01 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №57
им. В.Х. Хохрякова г. Пензы
И.А. Тельнов
2020 г.
Приказ № _____ от 18.01.2020



**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
в МБОУ СОШ № 57 имени В.Х.Хохрякова г.Пензы**

1. Общие положения

1.1 Бракеражная комиссия МБОУ СОШ №57 им. В.Х.Хохрякова г.Пензы создается в целях осуществления контроля организации питания учащихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

2.1 Бракеражная комиссия работает совместно с профсоюзным и родительским комитетом школы.

2.3 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 по согласованию с педагогическим советом школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы.

2.2 Бракеражная комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии входят: заведующая столовой, медицинская сестра, ответственный по питанию.

3. Полномочия комиссии

3.1 Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием учащихся школы.

3.2 Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблока, в том числе:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям учащихся в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- осуществляет контроль за доброкачественностью 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 пищи;
- проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;

- определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3.3 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

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 работникам пищеблока.