

СОГЛАСОВАНО:

С учетом мотивированного мнения
профсоюзного комитета
протокол № 9
от « 4 » 09 2020г.
Председатель профкома

Шуберт Е.П. Шуберт

УТВЕРЖДАЮ:

Директор
МОУ "Ульканская средняя
общеобразовательная школа №
2"



Е.П. Русанова
" 09 " 09 2020г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1. Бракеражная комиссия МОУ «Ульканская СОШ №2» (далее - бракеражная комиссия) создается и действует в соответствии с Уставом МОУ «Ульканская СОШ №2» (далее - школа), в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, нормативными актами школы.

II. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы. Состав комиссии, утверждаются приказом директора школы.

2. Бракеражная комиссия состоит из 5 членов. В состав комиссии входят: Заместитель директора по охране труда и здоровьесбережению, зав. столовой, медицинский работник, ответственный за организацию питания обучающихся и представитель родительской общественности.

III. Полномочия комиссии

1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием учащихся, воспитанников школы.

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

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, 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 воспитанников, учащихся в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками столовой (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 (Приложение 1 к настоящему положению);

- проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;
- определяет фактический выход порции каждого блюда;
- проверяет соответствие объема приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3. При проведении проверок пищеблока бракеражная комиссия руководствуется Санитарно-эпидемиологическими правилами СП2.3.6. 1076-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

4. Бракеражная комиссия имеет права:

- в любое время проверять санитарное состояние столовой (пищеблока); проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы; -проверять соответствии 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.

5. Бракеражная комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой пищеблока на совещаниях при директоре или заседаниях профкома.

IV. Оценка организации питания

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

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

3. Решения комиссии обязательны к исполнению руководством школы и работниками столовой (пищеблоков), к также сотрудниками организации, с которой школой заключены договоры (соглашения) на оказание услуг по организации и обеспечению питанием учащихся и сотрудников школы.