

Принято  
На педагогическом совете  
Протокол №1 от 28.08.2020



«Утверждаю»  
Директор МКОУ СОШ №3 с.п.Псыгансу  
Ж.Б.Шереужева

Приказ № 51-ОД от 28.08.2020 г.

## **Положение о бракеражной комиссии МКОУ СОШ №3 с.п.Псыгансу**

### **1. Общие положения**

1.1. Бракеражная комиссия МКОУ СОШ №3 с.п.Псыгансу (далее - бракеражная комиссия) создается и действует в соответствии с уставом муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №3 с.п.Псыгансу (далее – школа) в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

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

1.3. 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. Состав комиссии утверждаются приказом директора школы.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии входят: медицинская сестра, ответственный по питанию, соцпедагог, представители родительской общественности.

### **3. Полномочия комиссии.**

3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся.

3.2. 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 и хозяйственном инвентаре;

- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям обучающихся 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. Бракераяжная 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.

3.4. Бракераяжная комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой пищеблоков на совещаниях при директоре или на заседаниях профкома.

## **4. Оценка организации питания**

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракераяжном журнале и оцениваются по четырехбалльной системе. В случае выявления какихлибо нарушений, замечаний бракераяжная 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 бракераяжный журнал.

4.3. Решения комиссии обязательны к исполнению руководством школы и работникам пищеблоков.