



Положение о бракеражной комиссии.

Общие положения

- 1.1. Бракеражная комиссия МКОУ «Малобрагинская ООШ» (далее - бракеражная комиссия) создается и действует в целях осуществления контроля организации питания учащихся, 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 по согласованию с педагогическим советом школы. Состав комиссии утверждается приказом директора школы.
- 2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов.

3. Полномочия комиссии

- 3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием учащихся, воспитанников школы.
- 3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблока, в том числе:
 - проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
 - ежедневно следит за правильностью исполнения 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 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 десятидневного меню;
 - проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
 - вносить на рассмотрение руководства школы и организатору питания предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.
- 3.4. Бракеражная комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой пищеблоков на совещаниях при директоре.

4. Оценка организации питания

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. 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.