



Утверждаю
директор МБОУ СОШ № 14
г. Невинномысска
Е.В. Кубрин
Приказ № 94/2 от 01.09.2021г.

Положение о бракеражной комиссии

1. Общие положения

- 1.1. Бракеражная комиссия создаётся и действует в соответствии с уставом муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 14 г. Невинномысска (далее МБОУ СОШ № 14) в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, технологическими картами, ГОСТами, нормативными актами школы.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав

- 2.1. Бракеражная комиссия создаётся приказом директора школы. Состав комиссии, сроки её полномочий оговариваются в приказе.
- 2.2. Бракеражная комиссия состоит из не менее 5-ти членов. Директор школы, заведующая столовой, ответственный за организацию питания, медицинский работник, зам.директора по АХЧ, социальный педагог.
- 2.3. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается директором школы.

3. Полномочия комиссии

- 3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся школы.
- 3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблоков, 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;
- контролирует организацию работы пищеблока, 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 обучающихся в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работников пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жёсткость, сочность и т.д. в соответствии с Правилами бракеража пищи;
- проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;
- определяет фактический выход каждого блюда;
- проверяет соответствие объёма приготовленного питания объёму разовых порций и количеству детей.

3.3. При проведении проверок пищеблоков 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».

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

4. Оценка организации питания

- 4.1. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал
- 4.2. Администрация школы обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.