

Утверждаю:

Директор МАОУ «Троицкая ООШ»

 А.П. Можерина
« 31 » августа 2022 г.



Положение о бракеражной комиссии МАОУ «Троицкая основная общеобразовательная школа»

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия создается и действует в соответствии с Уставом образовательного учреждения (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 в своей деятельности руководствуется действующими Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» 2.4.5.2409-08, технологическими картами, нормативными актами школы.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы.

2.2. В состав бракеражной комиссии входят от 3 до 5 человек. Бракераж осуществляют не менее 3 человек;

3. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражная комиссия способствует обеспечению качественным питанием обучающихся школы.

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

3.2.1. осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

3.2.2. проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;

3.2.3. ежедневно следит за правильностью составления меню;

3.2.4. контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре;

- 3.2.5. осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- 3.2.6. следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- 3.2.7. присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- 3.2.8. 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 Методикой органолептической оценки пищи;
- 3.2.9. проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;
- 3.2.10. определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
- 3.2.11. проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
- 3.2.12. проверяет соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;

3.3. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- проверять качество поставляемой продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- вносить на рассмотрение руководства школы предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

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 работникам пищеблока.