



## **Положение о бракеражной комиссии МБОУ «Северомуйская средняя общеобразовательная школа»**

### **1. Общие положения**

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с:
- Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ст.37 Организация питания обучающихся);
  - Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08»;
  - Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 №213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
  - Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов от 2 января 2000 г №29
- 1.2. Бракеражная комиссия (далее – Комиссия) является контролирующим органом, который осуществляет контроль над качеством готовых блюд и вносит предложения по улучшению питания детей, основываясь на принципах единоначалия коллегиальности управления образовательной организацией, а также в соответствии с Уставом.
- 1.3. Цели Комиссии:
- осуществление контроля за правильной организацией питания детей;
  - осуществление контроля за качеством доставляемых продуктов питания;
  - осуществление контроля за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

### **2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав**

- 2.1. Комиссия назначается приказом директора образовательной организации.
- 2.2. Комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии входят:
- повар;
  - заместитель директора по ВР;
  - медицинский работник школы.

### **3. Функции бракеражной комиссии**

- 3.1. Комиссия осуществляет:
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
  - контролирует организацию работы на пищеблоке;
  - контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
  - контролирует организацию работы на пищеблоке;

- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- следит ежедневно за правильностью составления меню-раскладок;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляет: контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и тд.;

3.2 Комиссия проверяет качество готовых блюд, а медицинская сестра ежедневно отмечает в бракеражном журнале готовой продукции.

3.3 Комиссия периодически, но не реже одного раза в месяц, осуществляет контроль над закладкой основных продуктов и выхода готовых блюд. Результаты проверки отмечают в журнале контроля над закладкой основных продуктов.

3.4 Комиссия составляет акты на списание продуктов.

3.5 При выявлении нарушений комиссии составляет акт за подписью всех членов.

3.6 Комиссия осуществляет контроль над процессом приема пищи детьми.

3.7 Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в школе. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педсоветах, заседаниях родительского комитета.

#### **4. Ответственность.**

4.1 Члены комиссии несут ответственность за достоверность излагаемых фактов в бракеражном журнале готовой продукции.

4.2 По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел директору школы, на административное совещание, заседания Педагогического совета, Родительского комитета.

#### **5. Оценка организации питания.**

5.1 результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются последующей системе:

- «доброкачественно» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

- «хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;

«неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. «К раздаче не допускается, требуется замена блюда».

В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний Комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний;

5.2 Замечания и нарушения, установленные Комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал;

5.3 Администрация обязана содействовать в деятельности Комиссии и принимать меры к устранению.