

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ГБОУ Воскресенская

КШИ

Н.Л.Воскресенский

Приказ №216от «04»сентября 2018г.



ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее положение разработано для ГБОУ Воскресенская КШИ (далее – Учреждение) в соответствии с:

- 1) Законом Российской Федерации "Об образовании";
- 2) Типовым положением об образовательном учреждении;
- 3) Уставом школы;
- 4) Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ " О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- 5) СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";

1.2. Бракеражная комиссия назначается приказом директора Учреждения.

1.3. В состав комиссии входят: председатель профкома (председатель комиссии), шеф-повар, учитель, медсестра.

1.4. Комиссия является контролирующим органом, который осуществляет контроль над качеством готовых блюд и вносит предложения по улучшению питания обучающихся, основываясь на принципах единоначалия, коллегиальности управления образовательным учреждением. А также в соответствии с Уставом Учреждения в целях осуществления: контроля за правильной организацией питания обучающихся, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно – гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении создается и действует бракеражная комиссия.

1.5. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией Учреждения.

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЕ СОСТАВ

2.1 Бракеражная комиссия создается общим собранием Учреждения. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора Учреждения.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 5 членов. В состав комиссии входят:

- 1) Председатель профкома (председатель комиссии);
- 2) Шеф-повар;
- 3) Учитель;

- 4) Медсестра;
- 5) Медсестра

3. ФУНКЦИИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

3.1. Осуществляет:

- 1) контроль за соблюдением санитарно – гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- 2) контролирует организацию работы на пищеблоке;
- 3) проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;
- 4) проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- 5) проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
- 6) следит ежедневно за правильностью составления меню-раскладок;
- 7) следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- 8) осуществляет: контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- 9) проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;

3.2. Комиссия проверяет качество готовых блюд, а медсестра 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 производит списание невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей.

3.5. Комиссия составляет акты на списание продуктов

3.6. При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов.

3.7 Комиссия вносит предложения по улучшению питания обучающихся в Учреждении.

3.8. 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, в журнале контроля над закладкой основных продуктов, в актах на списание невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия обучающихся.

4.2. В акте на списание невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия обучающихся, отмечается:

- 1) число, месяц, год наименование блюда
- 2) количество порций и выход в граммах
- 3) причина невостребованных блюд, количество отсутствующих обучающихся

4.3. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел директору Учреждения, на административное совещание, заседания педагогического совета, родительского комитета.

5. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ

5.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по 5-и бальной системе. В случае выявления каких либо

нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания обучающихся, заносятся в бракеражный журнал.

5.3. Администрация Учреждения обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений.

6. ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО

6.1. В бракеражном журнале готовой продукции отмечается:

1) число, месяц, год проверки

2) закладка основных продуктов в соответствии с меню и с указанием их веса:

(при контроле выдачи пищи необходимо не менее 5-ти порций блюда взвесить и разделить на количество взятых порций (на 5), на пищеблоке взвесить емкость с пищей, разделив на количество детей, без учета веса емкости)

Рассмотрено на совещании

при директоре

Протокол №1 от 03 09 2018г.