



Утверждаю:
Директор МОБУ СОШ
д. Золотоношка им. Я.Т.Ткаченко
О.П.Гречко
Приказ № 85 от 01.09.2020 г.

Положение
о бракеражной комиссии МОБУ СОШ д. Золотоношка им. Я.Т.Ткаченко
муниципального района Стерлитамакский район Республики Башкортостан

1. Общее положение

- 1.1. Бракеражная комиссия создается приказом руководителя образовательного учреждения на каждый учебный год и действует в соответствии с Уставом ОУ в целях осуществления контроля организации питания обучающихся и воспитанников, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ОУ.
- 1.2. Комиссия создается из трех человек: председателя и двух членов, прошедших медицинский осмотр.
- 1.3. Членами комиссии могут назначаться от администрации заместитель руководителя, классные руководители (воспитатели), член родительского комитета, член профсоюзного комитета.
- 1.4. Бракеражная комиссия создается с целью осуществления контроля за организацией и качеством горячего питания, качеством и расходом продуктов.
- 1.5. В столовой должен быть журнал установленного образца. Журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью.
- 1.6. Выдача готовой продукции проводится только снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов пробы каждого блюда.

2. Обязанности членов бракеражной комиссии

- 2.1. Ежедневно за 15 минут до раздачи пищи обучающимся, член бракеражной комиссии снимает пробу блюд и делает соответствующую запись в журнале.
- 2.2. Бракераж 2-го блюда проводится отдельно – гарнир и соус.
- 2.3. Качество приготовленных блюд оценивается следующим образом: «допускается», «не допускается».
- 2.4. Члены бракеражной комиссии обязаны при проведении бракеража пользоваться технологическими картами блюд.
- 2.5. В случае некачественного приготовления блюд, член бракеражной комиссии запрещает раздачу пищи и немедленно докладывает об этом письменно

руководителю учреждения.

2.6. Ответственность за ведение бракеражного журнала несет председатель бракеражной комиссии.

2.8. Обо всех нарушениях в организации горячего питания, немедленно докладывать директору школы.

3. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся и воспитанников.

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;
- ежедневно следит за правильностью составления 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.,
- 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.

4. Права членов бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

4.2. Бракеражная комиссия имеет право:

- проверять выход продукции;
- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;

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

4.3. Бракеражная комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой пищеблоков на совещаниях при директоре или на заседаниях профкома.