Утверждаю
Директор МБОУБудовскаяООШ
_____/Колбецкая Е.А./
03.09.2018г.

Положение о бракеражной комиссии МБОУ Будовская ООШ

1. Общие положения

1.1 Бракеражная комиссия **МБОУ Будовская ООШ** (далее – бракеражная комиссия) создается и действует в соответствии с Уставом Образовательного учреждения (далее –школа) в целях осуществления контроля организации питания учащихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

1.2. Бракеражная комиссия работает совместно с управляющим комитетом школы.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиН 2.4.2.2821-10, технологическими картами, ГОСТами, 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. Бракеражная комиссия состоит из 3-х человек. В состав комиссии входят: директор школы, председатель профкома школы,ответственный за питание

3. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием учащихся 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 продуктов питания;

3.2.2. проверяет на пригодность 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. проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям учащихся в основных пищевых веществах;

3.2.7.следит за соблюдением правил личной гигиены работником пищеблока;

3.2.8. периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

3.2.9.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 Правилами бракеража пищи(Приложение 1 к настоящему положению);
3.2.10. проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;
3.2.11. определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
3.2.12. проверяет соответствие объемов приготовления питания объему разовых порций и количеству детей.
3.3. При проведении проверок пищеблока бракеражная комиссия руководствуется Санитарно – эпидемилогическими правилами (СанПиН 2.4.2.2821-10)
3.4. Бракеражная комиссия имеет право:
- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- проверять выход продукции;
- контроровать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поставляемой продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдения 10-дневного меню;
- проверять соблюдения правил хранения продуктов питания;
- вносить на рассмотрение руководства школы и организатору питания 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 и оцениваются по системе вкусно, посредственно, невкусно. 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.