

Кировское областное государственное общеобразовательное
бюджетное учреждение
«Средняя школа с углубленным изучением отдельных предметов
пгт Санчурск»

ПРИНЯТО

На заседании педагогического совета
Протокол № 3 от 16 января 2018 г

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы В.В.Пахмутова
Приказ № 3 от 16 января 2018 г

СОГЛАСОВАНО

Председатель общешкольного родительского
комитета Бажин Н.П.Бажин
« 16 » января 2018 г

**ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии**

I. Общие положения

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательной организацией (далее – ОО), в соответствии с уставом ОО, в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ОО создается бракеражная комиссия.

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

1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом ОО.

II. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием трудового коллектива ОО. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом руководителя ОО.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3-5 членов. В состав комиссии могут входить:

- руководитель ОО (председатель комиссии);
- медицинская сестра;
- члены профсоюзного комитета ОО;
- ответственный за организацию горячего питания в ОО;
- педагогические работники;
- представители родительской общественности (по решению общешкольного родительского собрания);
- заведующий производством школьного пищеблока.

III. Деятельность комиссии

3.1. Члены бракеражной комиссии выполняют следующие обязанности:

- контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяют складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- контролируют организацию работы на пищеблоке;
- следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- ежедневно следят за правильностью составления меню;
- присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;
- осуществляют контроль соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
- проводят органолептическую оценку готовой пищи;
- проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся;
- проводят просветительскую работу с педагогами и родителями обучающихся.

3.2. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

IV. Требования к оформлению документации

4.1. Результаты текущих проверок бракеражной комиссии отражаются в журналах: бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, бракеража готовой кулинарной продукции и др.

4.2. Информация о выявленных членами бракеражной комиссии нарушениях фиксируется в актах проверок.

V. Заключительные положения

5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

5.2. Администрация ОО при установлении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

5.3. Администрация ОО обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

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

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3–4 членов. В состав комиссии входят:

- директор ОО (председатель комиссии);
- старшая медицинская сестра;
- член профсоюзного комитета ОО.

3. Полномочия комиссии

Бракеражная комиссия образовательной организации:

- 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;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4. Оценка организации питания в школе

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по четырехбалльной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

4.3. Администрация школы при установлении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки.

4.4. Администрация школы обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

5. Документация бракеражной комиссии

- «Журнал бракеража готовой продукции»

- протокол проверок бракеражной комиссии.

Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракеражный журнал у заведующего столовой. Протоколы проверок бракеражной комиссии хранятся у председателя бракеражной комиссии.

