



Положение о бракеражной комиссии
МАОУ «Средняя общеобразовательная школа №134»

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия МАОУ «СОШ №134» (далее бракеражная комиссия) создается и действует в соответствии с Уставом образовательного учреждения (далее — ОУ) 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 профсоюзным и управляющим комитетом школы.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептур, 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. Бракеражная комиссия состоит из 4-6 членов. В состав комиссии входят: медицинский работник, ответственный по питанию, представитель оператора питания, другие работники школы и представители родительской общественности (по согласованию).

3. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием учащихся школы.

3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблоков, в том числе:

3.2.1. осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания

3.2.2. проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения

3.2.3. ежедневно следит за правильностью составления меню, и его реализацией

3.2.4. контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде и хозяйственном инвентаре, и полотенцах

3.2.5. осуществляет контроль сроков реализации 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 работниками 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, то есть определяет ее на цвет, запах и вкус консистенцию, жесткость, сочность и т.д. в соответствии с правилами бракеража пищи

3.2.10. Проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы

3.2.11. Определяет фактический выход порции каждого блюда

3.2.12. Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количества детей

3.3. При проведении проверок пищеблока, бракеражная комиссия руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6.107901 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и обработоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

3.4. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поставляемой пищи;
- контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню.
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- выносить на рассмотрение руководства школы и организаторов питания предложения по улучшению качества питания и повышения культуры обслуживания.

4. Оценка организации питания

4.1 Результаты проверки выхода блюд и их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по определенной системе. 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. Решение комиссии обязательно к исполнению руководством школы и работниками пищеблока.