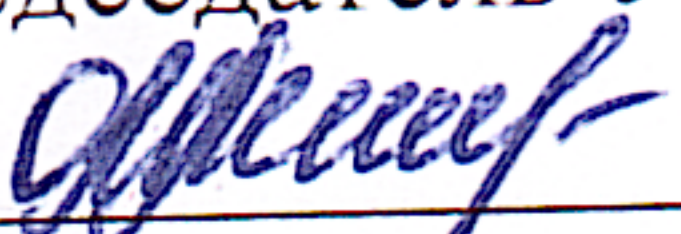
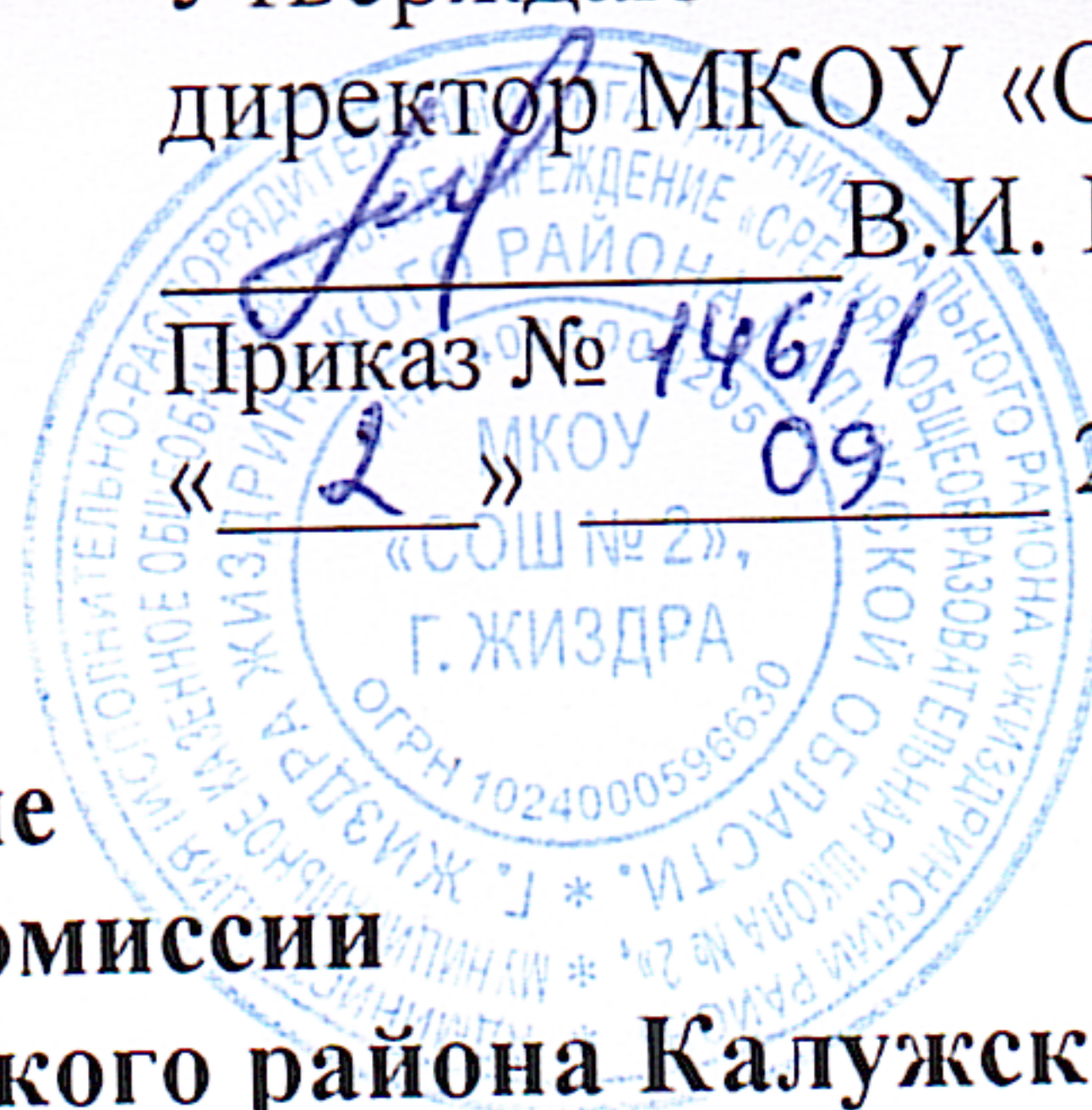


Принято  
Председатель Управляющего совета  
 Оленичева М.В.

Утверждаю  
директор МКОУ «СОШ № 2», г. Жиздры  
В.И. Медникова

Приказ № 446/1  
« 2 » МКОУ «СОШ № 2», г. Жиздры 20 24 года



**Положение  
о бракеражной комиссии  
МКОУ «СОШ №2», г. Жиздры Жиздринского района Калужской области**

**1. Общие положения.**

1.1. Бракеражная комиссия МКОУ «СОШ №2», г. Жиздры Жиздринского района Калужской области (далее - бракеражная комиссия) создается в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школьной столовой.

1.2. Бракеражная комиссия работает совместно с профсоюзным комитетом и Управляющим Советом школы.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, нормативным актами школы.

1.4. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Санитарными правилами 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Уставом школы.

**2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.**

2.1. Состав комиссии утверждается приказом директором на каждый учебный год. Члены комиссии из своего состава выбирают председателя.

2.2. В состав бракеражной комиссии входят: ответственный за организацию питания в школе, заведующий хозяйственной частью, воспитатель дошкольной группы сокращенного дня, повар, председатель профкома школы. *(Можно привлекать представителей родительской общественности, при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний критериев оценки качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям).*

2.3. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией школы

**Полномочия комиссии.**

3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся.

3.2. Основные направления деятельности комиссии:

- оказывает содействие администрации школы в организации питания обучающихся.
- осуществляет контроль: за рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся; за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции; за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню; за качеством готовой продукции; за санитарным состоянием пищеблока; за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования; за организацией приема пищи обучающихся;
- проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий ее хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии

приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами;

- организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию директору школы;
- вносит администрации школы предложения по улучшению обслуживания обучающихся;
- оказывает содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания;
- привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления школы к организации и контролю за питанием обучающихся.

3.3. 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, обучающихся 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 суточной пробы;
- определяет фактический выход одной порции каждого блюда.

3.3. При проведении проверок пищеблоков бракеражная комиссия руководствуется действующим САНПИН.

3.4. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

3.5. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- проводить контрольное взвешивание, присутствовать при получении продуктов, закладке продуктов;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поставляемой продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение десятидневного меню;

- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- вносить на рассмотрение руководства школы предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

3.6. 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.

#### **4. Оценка организации питания.**

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале готовой продукции. 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 пищеблоков.