

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НОВОЕТКУЛЬСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

457245 Челябинская область Чесменский район, п. Новоееткульский, ул.Школьная, 5 Тел.: 835169)98-3-48, E-mail: skola-
etkul@mail.ru, ИНН:74443004582,КПП:745801001 ОКАТО 75259840000, БИК:047501001, р/с: 40701810000001000076



УТВЕРЖДАЮ:

Директор
МБОУ Новоееткульская СОШ
Чернышова Е.Г.

Приказ № 66 от 01.09.2020г.

**Положение
о бракеражной комиссии.**

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее положение регламентирует порядок работы бракеражной комиссии в МБОУ «Новоееткульская СОШ».
- 1.2. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе.
- 1.3. Основная задача бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой школьной столовой:
- 1.4. В своей деятельности бракеражная комиссия руководствуется следующими нормативными документами:
 - СанПиН 2.4.2.2821-10;
 - СанПиН 2.4.5.2409-08;
 - сборниками рецептур;
 - технологическими картами;
 - данным Положением, утверждённым директором школы,Бракеражная комиссия по окончании каждой учебной четверти отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой директору.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав

- 2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.
- 2.2. В состав бракеражной комиссии входят:
 - завуч по организационной работе;
 - завхоз школьной столовой,
 - повар;
 - фельдшер (по согласованию).

3. Обязанности бракеражной комиссии.

Комиссия:

- 3.1. проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;
- 3.2. следит ежедневно за правильностью составления меню раскладок;
- 3.3. контролирует организацию работы в школьной столовой;

- 3.4.осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- 3.5.контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- 3.6.периодически присутствует при закладке продуктов, проверяет выход блюд;
- 3.7.проверяет органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. (лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа). (Приложение 1);
- 3.8.проверяет соответствие объемов приготовленной пищи объемам разовых порций и количеству детей;
- 3.9.проверяют санитарное состояние пищеблока;
- 3.10.контролировать наличие маркировки на посуде;
- 3.11.контролировать наличие суточной пробы;
- 3.12. проверять соответствие процесса приготовления пищи техническим картам;
- 3.13.проверяют качество поступающей продукции.

3. Права бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия имеет право:

- 4.1.в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- 4.2.контролировать наличие маркировки на посуде;
- 4.3.проверять выход продукции;
- 4.4.контролировать наличие суточной пробы;
- 4.5.проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- 4.6.проверять качество поступающей продукции;
- 4.7.контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- 4.8.проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- 4.9.вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.