

УТВЕРЖДЕНО
приказом МБОУ «Мари-
Биляморская средняя
общеобразовательная школа им.
Н.П. Венценосцева»
от 30.03.2021 года № 87 - ОД

**Положение о бракеражной комиссии в дошкольных группах
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Мари-Биляморская средняя общеобразовательная школа
им. Н.П. Венценосцева»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с статьями 30,37 Закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом школы, а также со специалистами МУ «Отдел образования и по делам молодежи администрации Мари-Турекского муниципального района Республики Марий Эл».

2. Порядок создания и состав бракеражной комиссии

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

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3–5 членов.

В состав комиссии входят:

- старший воспитатель;
- воспитатель;
- работник пищеблока;

3. Полномочия комиссии

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

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

3.3. Ежедневно следит за правильностью составления меню.

3.4. Контролирует организацию работы на пищеблоке.

3.5. Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления готовых блюд.

3.6. Проверяет соответствие готовых блюд физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах.

3.7. Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

3.8. Периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд.

3.9. Проводит органолептическую оценку готовых блюд (определяет соответствие на цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.).

3.10. Проверяет соответствие объемов приготовленных блюд объему порций и суммарным объемам блюд по количеству детей.

4. Оценка организации питания в школе

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. Блюда и кулинарные изделия, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями, к раздаче допускаются.

4. 2. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовых блюд до принятия необходимых мер по устранению замечаний. Блюда и кулинарные изделия, имеющие следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия не допускаются к раздаче. В бракеражном журнале, комиссия ставит соответствующую запись, не допускающую блюдо к раздаче (например: к раздаче не допускаю).

5. Заключительные положения

5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

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