



Согласовано
Председатель Совета школы
 С.В.Романова
«09» января 2018 г.

Рассмотрено на заседании
педагогического Совета
школы
Протокол № 06
От «09» января 2018 г.

Утверждаю
Директор МБОУ
«Косолаповская средняя
общеобразовательная
школа»

 В.Г.Новоселова
Приказ № 13 от
«06» февраля 2018 г.



Положение о бракеражной комиссии МБОУ «Косолаповская средняя общеобразовательная школа»

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, Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами для организации и обучения в общеобразовательных учреждениях (СанПиН 2.4.2.2821-10).

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом МБОУ «Косолаповская СОШ», а также со специалистами МУ «Отдел образования и по делам молодежи администрации МО «Мари-Турекский муниципальный район».

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ И СОСТАВ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ.

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

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3–5 членов.

В состав комиссии входят:

- член профсоюзного комитета
- работник пищеблока;
- члены родительского комитета (по согласованию).
- член коллектива

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 ДЕТСКОМ САДУ.

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.

Всего пронумеровано,
пронумеровано и сброшювано печатью

Директор школы: В.Д. Новоселова

