

Приложение № 1 к приказу № \_\_\_\_\_

от 23 августа 2018 г.

Утверждаю:

председатель ПК «Кондитер»

Шилова В.А.

23 августа 2018 г.



Согласовано:

заведующий МБОУ НОШ д. Сарт-Лобово

А.Ш. Ахтареева

23 августа 2018 г.



## Положение о бракеражной комиссии

### ПК «Кондитер»

1. Общие положения
    - 1.1. Бракеражная комиссия МБОУ НОШ д. Сарт-Лобово (далее – бракеражная комиссия) создается и действует в соответствии с договором об оказании услуги в целях осуществления контроля за организацией питания учащихся, за качеством получаемых продуктов и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.
    - 1.2. Бракеражная комиссия работает совместно с профсоюзным и родительским комитетами школы.
    - 1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующим СанПиНом 2.4.5. 2409-08, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, нормативными актами школы.
  2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав.
    - 2.1. Бракеражная комиссия создается приказом председателя ПК «Кондитер» по согласованию с директором школы. Состав комиссии, сроки её полномочий утверждаются приказом председателя ПК «Кондитер».
- Бракеражная комиссия состоит из трех человек: ответственного за организацию горячего питания по НОШ, члена профсоюзного коллектива школы, повара ПК «Кондитер».
3. Полномочия комиссии

### 3. Полномочия комиссии

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

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

- Осуществляет контроль за соблюдением 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 столовой, санитарное состояние;
- Осуществляет контроль за сроками реализации продуктов и качеством приготовления пищи;
- Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям учащихся в основных пищевых веществах;
- Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками столовой;
- Периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- Осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку, т.е. определяет цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д., в соответствии с Правилами бракеража (Приложение № 1 к настоящему положению);
- Проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;
- Определяет выполнение меню, соответствие выходов блюд;
- Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- Вносит на рассмотрение руководства школы и организатору питания предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания;

3.3. При проведении проверок пищеблоков бракеражная комиссия руководствуется Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

3.4. Бракеражная комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при председателе ПК «Кондитер»

### 4. Оценка организации питания

- 4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по четырех балльной 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. Решения комиссии обязательны к исполнению руководством школы и работниками столовой.