

**Положение
о бракеражной комиссии в
муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
«Средняя общеобразовательная школа № 71»
(МБОУ «Школа № 71»)**

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия создана в целях контроля над качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно – гигиенических требований.

1.2. Основными задачами комиссии является целенаправленная, непрерывная работа по организации правильного, сбалансированного питания, отвечающего физиологическим потребностям растущего организма, повышение устойчивости детского организма к различным неблагоприятным воздействиям.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется Санитарными правилами и нормами для общеобразовательных школ, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора, где оговариваются состав комиссии и сроки ее полномочий. Количество членов комиссии 3 человека.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из членов комиссии:

- школьный фельдшер;
- повар;
- ответственный за питание по школе.

2.3. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники школы, приглашенные специалисты и родители.

2.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается приказом директора школы.

3. Полномочия бракеражной комиссии

3.1. Комиссия:

- бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи;
- бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу в котле;

- результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца;

- в бракеражном журнале указывается дата, наименование блюда, результат органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда;

- бракеражная комиссия проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.

3.2. Итоги комиссии оформляются протоколами, актами и другими документами.

4. Оценка организации питания в школе

4.1. Результат проверки выхода блюд, их качество ежедневно отражаются в бракеражном журнале.

4.2. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.3. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

5. Комиссия имеет право

5.1. В любое время проверять санитарное состояние пищеблока.

5.2. Контролировать наличие маркировки на посуде.

5.3. Проверять выход продукции.

5.4. Контролировать наличие суточной пробы.

5.5. Проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам.

5.6. Проверять качество поступающей продукции.

5.7. Контролировать разнообразие и соблюдение пятидневного меню.

5.8. Проверять соблюдение правил хранения продуктов питания.

5.9. Вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

6. Делопроизводство

6.1. План работы на год.

6.2. Ведение бракеражного журнала.

6.3. Отчеты по требованию руководителя.

6.4. Документация хранится в школе в течение одного года.

Срок действия данного положения не ограничен.