

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Настоящее положение разработано для МАОУ СОШ № 1 (далее Учреждение) в соответствии с:
- а) Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ, Статья 30. Локальные нормативные акты, содержащие нормы, регулирующие образовательные отношения. Статья 37. Организация питания обучающихся;
- б) Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. № 45 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- в) приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования и науки Российской Федерации № 178 от 11 марта 2012 года «Об утверждении Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»
- 1.2. Положение о бракеражной комиссии устанавливает единые требования при реализации контроля за правильной организацией питания обучающихся и сотрудников, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении, разогревании и раздаче пищи.
- 1.3. Комиссия является контролирующим органом, который осуществляет контроль над качеством готовых блюд и вносит предложения по улучшению питания детей, основываясь на принципах единоначалия коллегиальности управления образовательным учреждением.
- 1.4. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом Учреждения.

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЕ СОСТАВ

- 2.1 Бракеражная комиссия создается общим собранием Учреждения. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора.
 - 2.2. Бракеражная комиссия состоит из 5 членов. В состав комиссии входят:
 - 1) Заместитель директора по УВР;
 - 2) документовед, ответственный за организацию питания;
 - 3) заведующий столовой;
 - 4) учитель, член трудового коллектива;
 - 5) медицинская сестра.

3. ФУНКЦИИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

- 3.1.Осуществляет:
- 1) контроль за соблюдением санитарно гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
 - 2) контролирует организацию работы на пищеблоке;

- 3) проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;
- 4) проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- 5) проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
 - 6) следит ежедневно за правильностью составления меню;
 - 7) следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- 8) осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- 9) проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- 3.2. Комиссия проверяет качество готовых блюд и ежедневно отмечает в бракеражном журнале готовой продукции.
- 3.3. Комиссия периодически, но не реже одного раза в месяц, осуществляет контроль над закладкой основных продуктов и выхода готовых блюд. Результаты проверки отмечают в журнале контроля над закладкой основных продуктов.
- 3.4. Комиссия производит списание невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей.
 - 3.5. Комиссия составляет акты на списание продуктов
- 3.6. В случае выявления каких либо нарушений комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи обучающимся до принятия необходимых мер по устранению замечаний. Замечания и нарушения, установленные комиссией, заносятся в бракеражный журнал и в виде акта проверки предоставляются директору Учреждения.
 - 3.7. Комиссия осуществляет контроль над процессом приема пищи детьми:

Создание атмосферы (знакомство с блюдом, сервировка стола).

Оценка качества приготовления блюда детьми (количество оставшейся не съеденной пищи, причина).

- 3.8. Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в Учреждении.
- 3.9. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педсоветах, заседаниях родительского комитета.

4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

- 4.1. Члены комиссии несут ответственность за достоверность излагаемых фактов в бракеражном журнале готовой продукции, в журнале контроля над закладкой основных продуктов, в актах на списание невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей.
- 4.2. В акте на списание невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей, отмечается:
 - 1) число, месяц, год, наименование блюда;
 - 2) количество порций и выход в граммах;
 - 3) причина невостребованных блюд, количество отсутствующих детей;
 - 4) какой группе обучающихся были выданы невостребованные блюда на дополнительное питание.
- 4.3. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел директору Учреждения, на административное совещание, заседания педагогического совета, родительского комитета.

5. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ

5.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по 4-х бальной системе. В случае выявления каких-либо

нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

- 5.2.Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.
- 5.3. Администрация Учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению замечаний.

6. ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО

- 6.1. В бракеражном журнале готовой продукции отмечается:
- 1) число, месяц, год проверки;
- 2) закладка основных продуктов в соответствии с меню и с указанием их веса;
- 3) при контроле выдачи пищи на классы необходимо не менее 5-ти порций блюда взвесить и разделить на количество взятых порций (на 5);
- 4) на пищеблоке взвесить емкость с пищей, выданной на класс, разделив на количество детей, без учета веса емкости.