

Рассмотрено
на заседании педагогического совета
МОУ ВМР «ООШ №10 г. Вольска»
Протокол №4 от 02.02.2022 г.

Утверждаю
Директор школы МОУ «ООШ №10
г. Вольска»
 Л.В. Зотова
Приказ №18 от 02.02.2022 г.



**Положение
О бракеражной комиссии
муниципального общеобразовательного учреждения
Вольского муниципального района
«Основная общеобразовательная школа №10 имени
Героя Советского Союза В.Г. Клочкова
г. Вольска Саратовской области»**

г. Вольск

1. Общие положения

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с уставом школы в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ОУ создается и действует бракеражная комиссия.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается Общим собранием трудового коллектива Учреждения. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора ОУ.

2.2. В соответствии с п. 14.6 СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 года № 45 оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек:

- Представителя администрации образовательного учреждения;
- Работника пищеблока;
- Медицинского работника.

3. Полномочия комиссии

Бракеражная комиссия школы:

- осуществляет контроль соблюдения 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 на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4. Оценка организации питания в школе

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по четырехбалльной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

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

4.3. Администрация школы при установлении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки.

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

Срок действия данного положения не ограничен.



Пронумерованно,
пронумеровано
на листах
Директор школы:

Зотова Л.В.
Зотова Л.В.

