СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Председатель Совета школы

Директор школы

_____ В.А.Заречнев

_____ В.Н.Ламанов

«01» 09 2012г.

« 01» 09 2012 г.

МБОУ « ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №16»

Положение о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия МБОУ « Школа № 16» (далее - бракеражная комиссия) создается и действует в целях осуществления постоянного контроля качества поставляемых продуктов, условий их хранения, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, качества готовых блюд.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиН, ГОСТ, должностными инструкциями, сборниками рецептур, технологическими картами, локальными нормативным актами образовательного учреждения.

2. Формирование бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы.

2.2. Число членов бракеражной комиссии устанавливается в количестве 3 человек. В состав комиссии входят: заведующая хозяйством, медицинский работник (по согласованию с МУЗ ГБ № 2), повар (по согласованию с МУП « Школьное питание»).

3. Полномочия бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия способствует обеспечению качественным питанием учащихся образовательного учреждения.

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

- 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;

- следит за правильностью составления недельного меню;
- контролирует организацию работы пищеблока, состояние посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, кухонной посуде и хозяйственном инвентаре;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям учащихся;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически контролирует закладку основных продуктов, витаминизацию блюд, проверяет выход блюд в соответствии с утвержденным меню;
- осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет наличие контрольного блюда;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3.3. Результаты проверок выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

Бракеражная комиссия также ведет журналы:

- журнал учета скоропортящихся продуктов;
- журнал контроля санитарного состояния пищеблока;
- журнал контроля технологического оборудования пищеблока;
- журнал учета состояния здоровья сотрудников пищеблока

3.4. Решения комиссии обязательны к исполнению руководством школы и работниками пищеблока.

3.5. Бракеражная комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой пищеблока на административно-педагогическом совещании.