Согласовано:

Председатель профкома

МБОУ СОШ №7

И.В. Пахомова

1 августа 2016 года

Утверждаю:

Принято педагогическим советом

Протокол №1 от 31.08.2016

Директор МБОУ СОШ №7

мь А.В. Калугин

31 августа 2016 года

положение

о бракеражной комиссии МБОУ СОШ № 7 п. Октябрьский

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее положение регламентирует порядок работы бракеражной комиссии в МАОУ СОШ №5 г.Курганинска.
- 1.2. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе.
- 1.3. Основная задача бракеражной комиссии обеспечение постоянного контроля за работой школьной столовой.
- 1.4. В своей деятельности Бракеражная комиссия руководствуется следующими нормативными документами:
 - СанПиН 2.4.2.2821-10;
 - СанПиН 2.4.5.2409-08;
 - сборниками рецептур;
 - технологическими картами;
 - данным Положением, утверждённым директором школы,
- 1.5. Бракеражная комиссия по окончанию каждой учебной четверти отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой директору.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав

- 2.1. Бракеражная комиссия создаётся приказом директора школы на начало учебного года.
- 2.2. В состав бракеражной комиссии входят:
 - медицинский работник;
 - школьный повар;
 - социальный педагог.

3. Обязанности бракеражной комиссии

- 3.1. Проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания.
- 3.2. Проверка соблюдения правил и условий их хранения продуктов питания.
- 3.3. Ежедневный контроль за правильностью составления меню раскладок.
- 3.4. Контроль за организацией работы школьной столовой.
- 3.5. Осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи.
- 3.6. Контроль соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.
- 3.7. Периодическое присутствие при закладке продуктов, проверка выхода блюд.
- 3.8. Органолептическая оценка готовой пищи, т.е. определение её цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.

- 3.9. Проверка соответствия объемов приготовленной пищи объемам разовых порций и количеству детей.
- 3.10. Проверка санитарного состояния пищеблока.
- 3.11. Контроль наличия маркировки на посуде.
- 3.12. Контроль наличия суточной пробы.
- 3.13. Проверка соответствия процесса приготовления пищи технологическим картам.
- 3.14. Проверка качества поступающей продукции.

4. Права бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- контролировать наличие маркировки на посуде;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поступающей продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение десятидневного меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

5. Делопроизводство

Итоги проверок бракеражной комиссией оформляются справками и актами, которые хранятся в течение 3 лет. План работы бракеражной комиссии составляется и утверждается ежегодно.