

Рассмотрено
на педагогическом совете
МБОУ «Лукашевская СОШ»
Протокол № 1 от
30.08.2018 г.

Утверждено
приказом МБОУ «Лукашевская СОШ»
№_112 от «01»_09___2018 года

Положение о бракеражной комиссии МБОУ «Лукашевская СОШ»

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 за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБОУ «Лукашевская СОШ» создается и действует бракеражная комиссия.

1.2 Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией школы.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1 Бракеражная комиссия создается приказом директора школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе директора школы

2.2 Бракеражная комиссия состоит из 4-х членов комиссии. В состав комиссии входят:

- директор школы
- главный бухгалтер
- повар
- ответственный за горячее питание

2.3 В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие члены – педагоги, родители обучающихся.

2.4 Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое рассматривается педагогическим коллективом школы и утверждается директором.

3. Полномочия комиссии

3.1 Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения;
- следит ежедневно за правильностью составления меню-раскладок;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит и контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов в котел, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности 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 качество отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе снизить оценку.

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

4.3 Администрация ОУ при установлении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки в организации питания.

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