

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 42» г. ГРОЗНОГО**

ПРИНЯТО
на Педагогическом совете
Протокол № 1 _____
от 31 августа 2020 года

СОГЛАСОВАНО
на заседании
Управляющего совета
Протокол № 1 _____
от 31 августа 2020 г.

УТВЕРЖДЕНО
Директор школы
З.Н. Чукуева
Приказ № _____
от 31 августа 2020г.



**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
МБОУ «СОШ №42» Г.ГРОЗНОГО**

Положение
о бракеражной комиссии
МБОУ «СОШ №42» г.Грозного

1. Общие положения

- 1.1. Бракеражная комиссия МБОУ «СОШ №42» г.Грозного (далее – бракеражная комиссия) создаётся и действует в соответствии с данным положением (далее – Школа) в целях осуществления контроля организации питания учащихся со стороны родителей, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, локальными актами Школы.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав

- 2.1. Бракеражная комиссия создаётся приказом директора Школы. Состав комиссии, сроки её полномочий оговариваются в приказе директора Школы.
- 2.2. В состав бракеражной комиссии входят родители обучающихся Школы на основе добровольного согласия.
- 2.3. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается директором Школы.

3. Полномочия бракеражной комиссии

- 3.1 Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием учащихся Школы.
- 3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за организацией питания учащихся со стороны родителей, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе:
 - 3.2.1. осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм;
 - 3.2.2. следит за соответствием приготовленных блюд утвержденному меню;
 - 3.2.3. осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д., в соответствии с Правилами бракеража пищи;
 - 3.2.4. проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;
 - 3.2.5. определяет фактический выход одной порции каждого блюда;

3.2.6. проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3.3. При проведении проверок пищеблоков бракеражная комиссия руководствуется Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

3.4. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поставляемой продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- вносить на рассмотрение руководства школы и ответственным за питание предложения по улучшению качества питания и обслуживания.

4. Оценка организации питания.

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по четырехбальной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия должна незамедлительно поставить в известность директора Школы.

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

4.3. Решения бракеражной комиссии обязательны к исполнению руководством Школы и работниками пищеблока.

План-задание для бракеражной комиссии.

1. Осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи в соответствии с Правилами бракеража пищи;
2. Проверяет наличие контрольного блюда;
3. Определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
4. Проверяет блюда на соответствие в меню.