

Департамент образования администрации Города Томска
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 31 г. Томска

ул. Ачинская, д.22, тел. 65-95-77, school31@mail.tomsknet.ru

Утверждено и введено в действие
приказом № 256 от 28.08.2015 г.
Директор МАОУ СОШ № 31



Л.В.Гуленко

**Положение
о бракеражной комиссии
МАОУСОШ № 31 г.Томска**

I. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия МАОУ СОШ № 31 – (далее – Бракеражная комиссия) создается и в целях осуществления контроля организации питания – обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в учреждении.

1.2. Бракеражная комиссия работает совместно с профсоюзным комитетом школы.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, нормативными актами учреждения.

II. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора учреждения. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора учреждения.

2.2. В состав комиссии входят медицинский работник учреждения, ответственный за питание, председатель профсоюзного комитета, член профсоюзного комитета, представители администрации школы.

III. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся учреждения.

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

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм;
- 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, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, консистенцию, жесткость, сочность и т.д., в соответствии с Правилами бракеража пищи (Приложение 1 к настоящему положению);
- проверяет наличие суточной пробы;
- определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3.3. При проведении проверок пищеблока бракеражная комиссия руководствуется Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и обороноспособности 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 циклического меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- вносить на рассмотрение руководства учреждения предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

IV. Оценка организации питания

- 4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
- 4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.
- 4.3. Решения комиссии обязательны к исполнению руководством учреждения и работниками пищеблока.