

Принято
решением педагогического совета
протокол № _____
« ____ » _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ
директор ГКОУ УР «Новомултанская
школа-интернат»
_____ Л.А.Бушкова
приказ №__ от
« ____ » _____ 20__ г.

Принято
с учетом мнения Совета родителей
(законных представителей)
(протокол № _____ от _____ г.),

Принято
с учетом мнения Совета обучающихся
(протокол № _____ от _____ г.),

Положение о бракеражной комиссии

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. В связи вступлением в действие с 01.01.2021 г. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного санитарного врача от 27.10.2020 №32 ,

1.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с уставом в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ОУ создается и действует бракеражная комиссия.

1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом ОУ, а также со специалистами Управления образования.

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЕ СОСТАВ

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

2.2. Бракеражная комиссия в составе не менее 5 человек. В состав комиссии входят:

3 постоянных члена бракеражной комиссии:

- медицинская работница (председатель комиссии);
- сотрудники пищеблока (повара);
- представители администрации (директор, зам. директора по УВР, зам. директора по ВР);

Замещающие члены бракеражной комиссии (после 16.00 ч. и выходные дни):

- сотрудники пищеблока (повара);
- член профсоюзного комитета;
- учителя;
- воспитатели;
- социальный педагог;
- педагог-психолог.

3. ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ

3.1. Периодически осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.

3.2. Проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов

питания, а также условия их хранения.

3.3. Следит за выполнением 14- дневного меню, приготовлением блюд в соответствии с технологическими картами.

3.4. Контролирует организацию работы на пищеблоке.

3.5. Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.

3.6. Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах.

3.7. Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

3.8. Периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд.

3.9. Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.

3.10. Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4. 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 на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

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.

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