

Принято
решением педагогического совета
протокол № 5
«05» февраля 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
директор ЕКОУ УР «Новомултанская
школа-интернат»
Л.А.Бушкова
приказ № 12 от
«05» февраля 2021 г.



Принято
с учетом мнения Совета родителей
(законных представителей)
(протокол № 1 от 03.02.2021 г.),

Принято
с учетом мнения Совета обучающихся
(протокол № 1 от 03.02.2021 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.