Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение

 средняя общеобразовательная школа №8 г.Беслан

 Утверждено

приказом директора ГБОУ СОШ №8 г.Беслан

 от 01.09.2020г. № 1

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о бракеражной комиссии**

**1. Общие положения**

1.1. Бракеражная комиссия Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней школы №8 г.Беслан (далее - бракеражная комиссия) создается и действует на основании Устава (далее - Школа), в целях осуществления контроля организации питания воспитанников и учащихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе и дошкольном отделении.

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

**2. Порядок создания бракеражной комиссии, и ее состав**

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы. Состав комиссии, утверждаются приказом директора школы.

2.2. Бракеражная комиссия должна состоять не менее чем из 3 членов.

**3. Полномочия комиссии**

3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием учащихся, воспитанников школы.

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

* осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
* проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
* контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;
* осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
* следит за соблюдением правил 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, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. в соответствии с Правилами бракеража пищи (Приложение № 1 к настоящему Положению);
* проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;
* определяет фактический выход порции каждого блюда;
* проверяет соответствие объема приготовленной пищи объему разовых порций и количеству детей.

3.3. При проведении проверок пищеблоков бракеражная комиссия руководствуется Санитарно-эпидемиологическими правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях. СанПиН 2.4.2.2821-10».

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 соблюдение меню;
* проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
* вносить на рассмотрение руководства школы и организатору питания предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

3.5. Бракеражная комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается о работе, по осуществлению контроля за работой пищеблоков на совещаниях при директоре или заседаниях профкома.

**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 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 школы и работникам пищеблоков.