

**Принято**  
На заседании педагогического  
совета  
МОКУ «Хар-Булукская СОШ»  
Протокол № 1 от 27.08.2020 г.

**Утверждаю**  
В.и.о. директора  
МОКУ «Хар-Булукская средняя  
общеобразовательная школа»: *Мушаева*/Мушаева Б.М./  
Приказ № 117/2 от 27.08.2020 г.



## **Положение**

о бракеражной комиссии

Муниципального общеобразовательного казенного учреждения  
«Хар – Булукская средняя общеобразовательная школа»  
Целинного района Республики Калмыкия

### **1. Общие положения**

- 1.1. Бракеражная комиссия (далее – Комиссия) МОКУ «Хар-Булукская СОШ»(далее – Школа) создаётся и действует в соответствии с данным положением в целях осуществления контроля организации питания учащихся, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.
- 1.2. Комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, Уставом Школы, локальными актами Школы.

### **2. Порядок создания Комиссии и её состав**

- 2.1. Комиссия создаётся приказом директора Школы. Состав комиссии, сроки её полномочий оговариваются в приказе директора Школы.
- 2.2. Деятельность Комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается директором Школы.

### **3. Полномочия Комиссии**

- 3.1 Комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием учащихся Школы.
- 3.2. Комиссия осуществляет контроль за организацией питания учащихся, 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 доброкачеством 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. 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. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия должна незамедлительно поставить в известность директора Школы.

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 работниками пищеблока.