

Принято на Совете школы
Протокол №2 от «02» декабря 2015г.



Лимонова Н.П.
Лимонова Н.П./
«25» января 2016г.

Положение о бракеражной комиссии

1. Общие положения.

- 1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии разработано в соответствии с СанПин 2.4.2.2821-10 (зарегистрирован в Минюсте России 3 марта 2011).
- 1.2. Бракеражная комиссия создана в целях контроля за организацией обслуживания в школьной столовой, качеством приготовления пищи и соблюдением технологии приготовления пищи, а также выполнением санитарно – гигиенических требований.
- 1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется Санитарными нормами для общеобразовательных школ, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.
- 1.4. В комиссию могут входить все субъекты образовательного процесса и медицинские работники школы: администрация, медицинский работник, ответственные за организацию питания в школе, учителя и родители. Председателем комиссии является директор школы.
- 1.5. Численность членов комиссии может составлять от 3 до 7 человек.
- 1.6. Представители администрации, медицинский работник школы, учителя назначаются в комиссию приказом директора. Представители родительской общественности выдвигаются школьным родительским комитетом или Советом школы.
- 1.7. Медицинский работник, ответственные за питание совместно с заведующей производством школьной столовой ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы.
- 1.8. Администрация, учителя и представители родительской общественности осуществляют контроль за качеством приготовления пищи и обслуживания в школьной столовой 1 раз в четверть (и по необходимости).
- 1.9. Члены комиссии выполняют свои обязанности на общественных началах без освобождения от основной работы. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с планом работы, который принимается на заседании комиссии.
- 1.10. Комиссия отчитывается о проделанной работе не реже одного раза в четверть на административных совещаниях, педсоветах, на родительских собраниях - по мере необходимости.

2. Основные задачи комиссии

- 2.1. Контроль организации питания обучающихся школы: соблюдение графика питания, соблюдение температурного режима выдачи блюд, соблюдение норм выдачи блюд и изделий, культура обслуживания, санитарное состояние столовой. Результаты контроля оформляются актом.
- 2.2. Выработка предложений по улучшению качества питания, ассортимента продукции, культуры обслуживания, внедрению дополнительных форм организации питания.
- 2.3. Анализ существующего состояния организации питания, внесение предложений по увеличению охвата организованным питанием обучающихся.
- 2.4. Информирование педагогов, родителей, обучающихся о результатах своей работы.
- 2.5. Контроль над соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.6. Обеспечение санитарии и гигиены в помещении школьной столовой.
- 2.7. Обеспечение столовой качественными продуктами питания с соответствующими сертификатами качества.
- 2.8. Расширение ассортимента блюд, организация полноценного питания.

3. Содержание работы

Для выполнения поставленных задач на бракеражную комиссию возлагаются следующие функции:

- 3.1. Бракеражная комиссия в составе медицинского работника и ответственных за питание ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 3.2. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу в котле.
- 3.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца.
- 3.4. В бракеражном журнале указывается дата, наименование блюда, номер партии и дается оценка доброкачественности каждого блюда.
- 3.5. Оценка «отлично» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи.
- 3.6. Оценка «хорошо» дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюд соответствует требованиям.
- 3.7. Оценка «удовлетворительно» дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены значительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено, недоварено и т. д.).
- 3.8. Оценка «неудовлетворительно» дается в том случае, если при приготовлении пищи грубо нарушались технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив каждой выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».
- 3.9. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.
- 3.10. Бракеражная комиссия в полном составе осуществляет проверку организации питания обучающихся: соблюдение графика питания, соблюдение температурного режима выдачи блюд, соблюдение норм выдачи блюд и изделий, культура обслуживания, санитарное состояние столовой.
- 3.2. Бракеражная комиссия участвует в проведении тематических дней, потребительских конференций и других мероприятий по улучшению качества организации питания.
- 3.3. Бракеражная комиссия участвует в разработке анкет и проведении анкетирования среди обучающихся с целью изучения потребительского мнения.
- 3.4. Бракеражная комиссия осуществляет анализ качества организации питания обучающихся и выработка предложений по улучшению организации питания в адрес директора школы и директора МУТПП «Школьник».

4. Права комиссии

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставляются следующие права:

- 4.1. Получать от директора школы и директора МУТПП «Школьник» информацию об организации питания обучающихся, формировании цен и т.д.
- 4.2. Участвовать в работе по улучшению качества организации питания и увеличению охвата питанием обучающихся.
- 4.3. Вносить предложения директору школы и директору МУТПП «Школьник» о моральном и материальном поощрении работников школы и МУТПП «Школьник» за активную работу по улучшению качества организации питания обучающихся.