

Принято на заседании Управляющего совета
МБОУ «СОШ № 33» г. Чебоксары
№ 3 от 06.03.2019 г.

Утверждаю
Директор МБОУ «СОШ № 33»
г.Чебоксары
 Л.В.Григорьева
Приказ от 06.03.2019 г. № 118-о



ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии МБОУ «СОШ № 33» г. Чебоксары

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" с изменениями, ГОСТ Р 53104 2008, Постановлением администрации города Чебоксары от 01.07.2013 № 2070 «Об установлении предельной стоимости питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций г. Чебоксары» (с изменениями и дополнениями), Положением об организации горячего питания обучающихся в МБОУ «СОШ № 33» г. Чебоксары в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качества готовой продукции и поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

1.2. Назначение бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой школьной столовой.

II. Состав бракеражной комиссии.

2.1. Для контроля за организацией питания учащихся в школе создается бракеражная комиссия, в состав которой входят представитель администрации, ответственный за организацию питания, педагогический работник, медицинский работник, представитель органа общественного самоуправления.

2.2. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 3 человек (количество членов бракеражной комиссии определяется таким образом, чтобы на момент снятия бракеража пищи в школе находились данные работники в соответствии с графиком работы).

2.3. Состав бракеражной комиссии и сроки ее полномочий утверждается приказом директора Школы на учебный год.

III. Функции бракеражной комиссии.

3.1. Бракеражная комиссия:

- проверяет качество приготовленных блюд, соответствие утвержденному меню, соблюдение санитарных норм и правил, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов;

- определяет фактический выход одной порции.

3.2. Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований, по результатам проверок требовать от организации общественного питания, предоставляющей услугу по обеспечению горячего питания, принятия мер по устранению нарушений и привлечения к ответственности виновных лиц.

IV. Содержание работы бракеражной комиссии.

4.1. Члены бракеражной комиссии (участвуют 3 члена) ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, знакомятся с меню, в котором должны быть указаны: дата, полное наименование блюда, выход порций, цена. Меню должно быть утверждено руководителем комбината питания, согласовано с директором школы.

4.2. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

4.3. Бракеражная комиссия путем взвешивания 5-10 порций определяет фактический выход одной порции. Вес порционных изделий не должен быть меньше должной средней массы (допускаются отклонения не более 3 % от нормы выхода).

4.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» (СанПиН 2.4.5.2409–08, форма 2), оформляются подписями 3-х членов бракеражной комиссии.

Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью. Бракеражный журнал хранится у заведующего производством.

V. Осуществление контроля за работой бракеражной комиссии.

5.1. Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет директор школы.