|  |  |
| --- | --- |
| ПРИНЯТОна заседании педагогического советаМБОУ «СОШ № 87»протокол № 1 от « 18 » сентября 2013 г. | УТВЕРЖДАЮ:Директор МБОУ «СОШ № 87»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.А. Гук« \_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г. |

**ПОЛОЖЕНИЕ**

о бракеражной комиссии

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Бракеражная комиссия МБОУ «СОШ № 87» – (далее - Бракеражная комиссия) создается и в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в гимназии.

1.2. Бракеражная комиссия работает совместно с профсоюзным комитетом общеобразовательного учреждения.

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

**2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЕ СОСТАВ**

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора общеобразовательного учреждения. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора общеобразовательного учреждения.

2.2. В состав комиссии входят медицинский работник общеобразовательного учреждения, ответственный за питание, член профсоюзного комитета общеобразовательного учреждения и заведующая производством.

**3. ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ**

3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся общеобразовательного учреждения.

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

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм;

- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;

- ежедневно следит за правильностью составления меню;

- контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре;

- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;

- 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;

- проверяет наличие суточной пробы;

- определяет фактический выход одной порции каждого блюда;

- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3.3. При проведении проверок пищеблока 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. 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 разнообразие и соблюдение цикличного меню;

- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;

- вносить на рассмотрение руководства гимназии предложения по улучшению качества питания и повышению культуры 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 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 общеобразовательного учреждения и работниками пищеблока.