

**Частное
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА МАКСИМОВОЙ
"УЛЫБКА"**

Юридический адрес: 454010, г. Челябинск, ул. Гагарина, 16, Тел. 256-64-19
ИНН 7453020833, р/с 40703810214420000014 в ОАО «Челябинвестбанк» г. Челябинск
к/с 30101810400000000779, БИК 047501779



Утверждаю:
Н.К. Михина Н.К. Михина
«30» августа 2022г.

Положение о бракеражной комиссии ЧОУ ОО «Улыбка»

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия ЧОУ ООШ «Улыбка» (далее - бракеражная комиссия) создается и действует в соответствии с Уставом образовательного учреждения (далее - школа) в целях осуществления контроля организации питания учащихся, качества доставляемых блюд и соблюдения санитарно-гигиенических требований при раздаче пищи в школе.

1.2. Бракеражная комиссия работает совместно с учредителем школы.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиН, нормативными актами школы.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

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

3. Полномочия комиссии

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

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

3.2.1. осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке готовых блюд;

3.2.2. контролирует организацию работы в обеденном зале, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре;

3.2.3. осуществляет контроль сроков реализации готовых блюд;

3.2.4. следит за соблюдением правил личной гигиены работниками обеденного зала;

3.2.5. периодически присутствует при раздаче готовых блюд, проверяет выход блюд;

3.2.6. 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);

3.2.11. определяет фактический выход одной порции каждого блюда;

3.2.12. 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. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние обеденного зала;
- проверять выход готовых блюд;
- вносить на рассмотрение руководства школы и организатору питания 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 и оцениваются по четырех балльной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовых блюд 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 обеденного зала.

Ознакомлены:

Шабуров С.А. С.Шабур « 30 » 08 2022 г.

Барбошкина О.К. Бар « 30 » августа 2022 г.

Михина Н.К. Михин « 30 » августа 2022 г.