

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 1»  
городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан**

РАССМОТРЕНО  
на заседании Совета школы  
Протокол № 1 от « 31 » 08 2017 г.

РАССМОТРЕНО  
на заседании Совета учащихся  
Протокол № 1 от « 30 » 08 2017г.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ «СОШ № 1»  
И.Н. Кондрашова  
Приказ № 205 от «31 » 08 2017г.

**ПОЛОЖЕНИЕ  
о бракеражной комиссии**

**I. Общие положения.**

1.1. Бракеражная комиссия МБОУ СОШ № 1 (далее - бракеражная комиссия) создается в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, технологическими картами, ГОСТами, нормативными актами школы.

**II. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав**

2.1. Состав комиссии утверждаются приказом директора школы.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из медицинского работника школы, повара - бригадира столовой, педагогического работника, ответственного за питание, члена родительского комитета.

**III. Полномочия комиссии**

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

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

- контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;
- определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет наличие суточной пробы;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.

### 3.3. 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 десятидневного меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- вносить на рассмотрение руководства школы предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

### 3.4. Оценка организации питания

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;

2) замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

3.5. Решения комиссии обязательны к исполнению руководством школы и работникам пищеблоков.