



<p>ВВЕДЕНО в действие приказом от <u>01.09.2017</u> № <u>32/01</u> Директор ГБОУ Школа № 480 С.Н. Бондарева « <u>01</u> » <u>сентября</u> 2017г.</p> 	<p>СОГЛАСОВАНО на Управляющем Совете ГБОУ Школа № 480 от <u>28.08.2017</u> Протокол № <u>1</u> Председатели Совета А.А. Ершов « <u>01</u> » <u>сентября</u> 2017г.</p>	<p>СОГЛАСОВАНО с профсоюзным комитетом Председатели профкома И.В. Плетнева « <u>01</u> » <u>сентября</u> 2017г.</p> 
--	--	---

Положение о бракеражной комиссии ГБОУ Школа № 480 им. В.В. Талалихина

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее положение регламентирует порядок работы бракеражной комиссии в ГБОУ Школа № 480
- 1.2. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе.
- 1.3. Основная задача бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой школьной столовой:
- 1.4. В своей деятельности Бракеражная комиссия руководствуется следующими нормативными документами:
 - СанПиН 2.4.2.2821-10;
 - СанПиН 2.4.5.2409-08;
 - сборниками рецептур;
 - технологическими картами;
 - данным Положением, утверждённым директором школы,

Бракеражная комиссия по окончании каждого учебного модуля отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой директору.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав

- 2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.
- 2.2. В состав бракеражной комиссии входят:
 - медицинский работник;
 - завпроизводством школьной столовой,
 - педагогический работник.

3. Обязанности бракеражной комиссии

Комиссия:

- 3.1. проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;
- 3.2. следит ежедневно за правильностью составления меню раскладок;
- 3.3. контролирует организацию работы в школьной столовой;
- 3.4. осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- 3.5. контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- 3.6. периодически присутствует при закладке продуктов, проверяет выход блюд;

- 3.7. проверяет органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. (лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа). (Приложение 1);
- 3.8. проверяет соответствие объемов приготовленной пищи объемам разовых порций и количеству детей;
- 3.9. проверять санитарное состояние пищеблока;
- 3.10. контролировать наличие маркировки на посуде;
- 3.11. контролировать наличие суточной пробы;
- 3.12. проверять соответствие процесса приготовления пищи техническим картам;
- 3.13. проверять качество поступающей продукции.

3. Права бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия имеет право:

- 4.1. в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- 4.2. контролировать наличие маркировки на посуде ;
- 4.3. проверять выход продукции;
- 4.4. контролировать наличие суточной пробы;
- 4.5. проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- 4.6. проверять качество поступающей продукции;
- 4.7. контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- 4.8. проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- 4.9. вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.