

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ «СОШ № 15»
А.С.Капланова
«09» «09» 2021 г.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 15»

Положение о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №15» (далее - бракеражная комиссия) создается и действует с уставом Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №15» (далее-школа) в целях осуществления контроля организации питания воспитанников и учащихся, 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, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, нормативными актами школы.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1 Бракеражная комиссия создается приказом директора школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе директора школы.

2.2 Бракеражная комиссия состоит из не менее 6 - ти членов комиссии: ответственный за организацию питания, медицинский работник, замдиректора по АХЧ , председатель ПК, учитель начальных классов, дежурный администратор.

2.3 В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены родители.

2.4 Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается директором школы.

3. Полномочия комиссии

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

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

- ✓ осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- ✓ проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ✓ ежедневно следит за правильность составления меню;
- ✓ контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;
- ✓ осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- ✓ проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям воспитанников, учащихся в основных пищевых веществах;
- ✓ следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- ✓ периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;