

**Государственное общеобразовательное учреждение Самарской области
средняя общеобразовательная школа с. Марьевка муниципального района
Пестравский Самарской области**

СОГЛАСОВАНО:

Управляющим советом

ГБОУ СОШ

с. Марьевка

Протокол № 2

от «10» 01 2012 г.

Председатель

Уколов Н.М.

УТВЕРЖДЕНО:

Приказ № 3/3 01/г

от «10» 01 2012 г.

Директор

ГБОУ СОШ с. Марьевка

В.В.Внуков

ПОЛОЖЕНИЕ

**о бракеражной комиссии государственного бюджетного общеобразовательного
учреждения Самарской области средняя общеобразовательная школа с.
Марьевка муниципального района Пестравский Самарской области**

ПРИНЯТО:

Общим собранием

трудового коллектива

ГБОУ СОШ с. Марьевка

Протокол № 2

от «10» 01 2012 г.

Секретарь

Краюшкина И.В.

1. Общие положения

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с уставом школы в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом школы

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

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

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3–4 членов. В состав комиссии входят:

- директор школы (председатель комиссии);
- заместитель директора по УВР;
- Заместитель директора по ВР;
- заведующий хозяйством.

3. Полномочия комиссии

Бракеражная комиссия школы:

- 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 правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4. Оценка организации питания в школе

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 на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

4.3. Администрация школы при установлении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки.

4.4. Администрация школы обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

Промышленное и
промышленное
3/1 (м.п.) (сп.м.п.)
Директор

