

Принято педагогическим советом  
МОБУ СОШ № 3 р.п. Октябрьский  
27 октября 2016 года  
Протокол № 11

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор МОБУ СОШ № 3 р.п. Октябрьский

Н.С. Гашинская

Приказ от 16 ноября 2016 года № О-223

## **ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии**

- 1. Общие положения**
- 2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав**
- 3. Полномочия комиссии**
- 4. Оценка организации питания в школе**

### **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 ОУ создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом ОУ, а также со специалистами управления образования

### **2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав**

2.1. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора ОУ.

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

- директор школы;
- зам. директора по хозяйственной работе;
- повар;
- фельдшер/медицинская сестра;

### **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 и оцениваются по четырехбалльной системе. 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.