

Положение о бракеражной комиссии

I Общие положения.

- 1.1 Бракеражная комиссия (далее – комиссия) ежегодно создается приказом директора школы в начале учебного года на основании приказа управления образования с целью контроля качества завозимых продуктов, готовых блюд, норм выдачи готовой продукции, соблюдения санитарно-гигиенических требований к организации питания.
- 1.2 В состав комиссии входят медицинский работник школы, заведующая производством, ответственный за организацию питания. В работе комиссии имеют право принимать участие члены Управляющего совета школы и члены родительского совета, дежурный администратор школы.
- 1.3 Члены комиссии выполняют свои обязанности без освобождения от основной работы.
- 1.4 Комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами, гигиеническими требованиями в области организации питания, Уставом школы и настоящим Положением.
- 1.5 В своей работе комиссия взаимодействует с органами санитарно-эпидемиологического контроля, организацией, осуществляющей питание в школе.

II. Задачи комиссии.

На комиссию возлагаются следующие задачи:

- 2.1. Осуществление проверок качества завозимых продуктов и готовых блюд, предлагаемых для питания обучающихся и работников школы в школьной столовой и буфете.
- 2.2. Улучшение организации обслуживания и контроль за санитарным состоянием помещений столовой.

III. Обязанности членов комиссии.

3.1. Заведующая производством и медицинский работник школы:

- ежедневные проверки качества завтраков (полдников) и обедов, с записью в бракеражном журнале по установленному образцу; бракераж готовой продукции должен быть проведен до начала приема пищи обучающимися и работниками школы;
- контроль закладки продуктов в соответствии с утвержденными технологическими картами, согласно сборника рецептур и блюд предприятий общественного питания;
- контроль за качеством завозимых продуктов, условиями и сроками их хранения и реализации;
- проверка сертификатов соответствия завозимых продуктов;
- контроль за правильностью мытья посуды и применением моющих средств в соответствии с санитарными требованиями;
- контроль за санитарным состоянием помещений столовой и пищеблока;
- контроль за прохождением медицинских осмотров сотрудниками столовой.

3.2. Ответственный за организацию питания в школе:

- контрольный завес готовых изделий, блюд с составлением актов или записью в бракеражном журнале не менее одного раза в 10 дней (допустимые отклонения от массы 3% на 1 порцию, вес 10 порций отклонений иметь не может);
- контрольный завес фруктов с записью в бракеражном журнале перед каждой выдачей фруктов;
- контроль за качеством завозимых продуктов, их соответствие ассортиментному перечню, условиями и сроками хранения и реализации;

- проверка сертификатов соответствия завозимых продуктов;
- контроль за соблюдением утвержденного меню;
- контроль за санитарным состоянием помещений столовой и пищеблока;
- информирование директора школы о выявленных нарушениях.

IV. Права членов комиссии.

Члены комиссии имеют право:

- 4.1. своевременно получать информацию от управления образования и администрации школы об изменениях в руководящих документах;
- 4.2. вносить предложения директору школы по вопросам организации питания в школе и по заключению договора с организацией общественного питания;
- 4.3. запретить реализацию некачественной пищи;
- 4.4. произвести возврат завозимых продуктов, не соответствующих стандарту и без сертификатов соответствия.

Принято решением Управляющего совета школы 02.02.2008, протокол № 1