


Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Средняя школа № 55 «Долина знаний»  
Советского района Волгограда»

ПРИНЯТО  
на Педагогическом совете МОУ СШ № 55  
«Долина знаний»  
протокол № 1 от 27.08.2019 г.

Введены в действие  
Приказом директора № 175/1 от 02.09.2019 г.  
МОУ СШ № 55 «Долина знаний»  
 П.В. Байкалов

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МОУ СШ № 55 «Долина знаний»  
П.В. Байкалов  
« 02 »  2019 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ О СОЗДАНИИ БРАКЕРАЖНОЙ  
КОМИССИИ  
В МОУ СШ № 55 «ДОЛИНА ЗНАНИЙ»**

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1 Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом МБУ в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБУ создается и действует бракеражная комиссия.

1.2 Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и Советом 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 3-х членов комиссии. В состав комиссии входят:

- директор школы
- повар
- ответственный за горячее питание

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

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

## **3. ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ**

3.1 Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения;
- следит ежедневно за правильностью составления меню-раскладок;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит и контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов в котел, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

## **4. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОУ**

4.1 Результаты проверки выхода блюд, их качество отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе снизить оценку.

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

4.3 Администрация ОУ при установлении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки в организации питания.

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