

**Положение
о бракеражной комиссии
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Лянторская средняя общеобразовательная школа №5»**

I. Общие положения

1.1. В соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, Приказа Департамента образования и молодежной политики Сургутского района от 21.06.2021 №427 «Об утверждении порядка оказания муниципальной услуги по предоставлению питания в муниципальных общеобразовательных организациях Сургутского района», в целях обеспечения безопасного и качественного питания, сохранения здоровья обучающихся создается и действует бракеражная комиссия

1.2. Бракеражная комиссия работает в целях обеспечения качественного и безопасного питания обучающихся, соблюдения сбалансированного и рационального питания, соблюдения технологии приготовления блюд, органолептической оценки качества готовой продукции и разрешения её к выдаче

II. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора образовательного учреждения на начало учебного года. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом.

2.2. В состав комиссии входят:

- заместитель директора
- медицинский работник;
- заведующий производством.

III. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм после транспортировки, доставки и разгрузки 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.

- предоставлять директору учреждения ежемесячно справку о работе комиссии (до 10 числа).

IV. Оценка организации питания

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 до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

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

4.3. План-график контроля в учреждении разрабатывается с учетом плана-графика контроля учредителя и доводится до сведения работников.

V. Права участников бракеражной комиссии

5.1. При осуществлении контрольной деятельности проверяющий имеет право:

- запрашивать необходимую информацию, изучать документацию, относящуюся к предмету контроля;
- при проведении планового контроля не требуется дополнительного предупреждения, если в месячном плане указаны сроки контроля;
- делать выводы и принимать управленческие решения;
- получать содействие от администрации учреждения в деятельности бракеражной комиссии и принятию мер к устранению выявленных нарушений и замечаний.

VI. Ответственность

6.1. Члены комиссии, занимающиеся контрольной деятельностью в учреждении, несут ответственность за достоверность излагаемых фактов, представляемых по итогам контроля.