

ПРИНЯТО

на заседании Совета Учреждения
БОУ г. Омска

«Средняя общеобразовательная школа № 60»
протокол от 21.01. 2021 г. № 1

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора
БОУ г. Омска

«Средняя общеобразовательная школа № 60»
от 22 января 2021 № 20

Положение о бракеражной комиссии для организации питания обучающихся

I. Общие положения

1. Настоящее положение разработано для БОУ г.Омска «Средняя общеобразовательная школа № 60» (далее – Учреждение) в соответствии с: Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ,

Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28 Санитарные правила СП 2.4 3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,

Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32 « Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения»,

Уставом Учреждения.

2. Комиссия является контролирующим органом, который осуществляет контроль над качеством готовых блюд и вносит предложения по улучшению питания обучающихся, основываясь на принципах единоначалия коллегиальности управления Учреждением.

3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом Учреждения.

II. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

4. Бракеражная комиссия назначается приказом директора Учреждения.

5. В состав комиссии входят: заместитель директора, повар, фельдшер, представитель общешкольного родительского комитета.

III. Функции бракеражной комиссии

6. Осуществляет:

контроль за соблюдением санитарно – гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
контролирует организацию работы на пищеблоке;

проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;

проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;

проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся;

следит ежедневно за правильностью составления меню-раскладок;

следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

осуществляет: контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

проводит органолептическую оценку готовой пищи, определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.

7. Комиссия проверяет качество готовых блюд, а фельдшер ежедневно отмечает в бракеражном журнале готовой продукции.

8. Комиссия осуществляет контроль над закладкой основных продуктов и выхода готовых блюд. Результаты проверки отмечают в журнале контроля над закладкой основных продуктов.

9. Комиссия производит списание не востребованных порций, оставшихся по причине отсутствия обучающихся.

10. Комиссия составляет акты на списание продуктов

11. При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов комиссии.

12. Комиссия осуществляет контроль над процессом приема пищи обучающимися:

создание атмосферы (использование музыки, знакомство с блюдом, сервировка стола);

оценка качества приготовления блюда обучающимися (количество оставшейся не съеденной пищи, причина).

13. Комиссия вносит предложения по улучшению питания обучающихся в Учреждении.

14. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных планерках, педсоветах, заседаниях общешкольного родительского комитета.

IV. Ответственность

15. Члены комиссии несут ответственность за достоверность излагаемых фактов в бракеражном журнале готовой продукции, в журнале контроля над закладкой основных продуктов, в актах на списание не востребованных порций, оставшихся по причине отсутствия обучающихся.

16. В акте на списание не востребованных порций, оставшихся по причине отсутствия обучающихся, отмечается:

число, месяц, год, наименование блюда,

количество порций и выход в граммах,

причина не востребованных блюд количество отсутствующих обучающихся.

17. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел на административных планерках, педсоветах, заседаниях общешкольного родительского комитета.

V. Делопроизводство

18. В бракеражном журнале готовой продукции отмечается:
число, месяц, год проверки;
закладка основных продуктов в соответствии с меню и с указанием их веса;
при контроле выдачи пищи на классы необходимо не менее 5-ти порций блюда
взвесить и разделить на количество взятых порций (на 5).