

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Вотланская основная общеобразовательная школа»**

Принято на заседании
педагогического совета
Протокол № 1 от 19. 09. 2023 г.

Утверждено:
Директор МАОУ «Вотланская ООШ»
Л.А. Никандрова
Приказ от 19 сентября 2025 г. № 90

Никандрова
Людмила
Аверкиевна

Подписано: Никандрова Людмила Аверкиевна
DN: cn=Никандрова Людмила Аверкиевна, c=RU, o=
Муниципальное автономное
образовательное учреждение " "
Вотланская основная
общеобразовательная школа",
ou=Муниципальное образование округа,
ou=Чувашская Республика, email=nicolai@mail.ru
Дата: 2025.11.10 15:58:50 +0400

**Положение
о бракеражной комиссии
муниципального автономного
образовательного учреждения
«Вотланская основная
общеобразовательная школа»**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Бракеражная комиссия Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Вотланская основная общеобразовательная школа» (далее - бракеражная комиссия) создаётся и действует на основании устава Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Вотланская основная общеобразовательная школа» (далее – школа) в целях осуществления контроля за организацией питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, нормативными актами школы.

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЁ СОСТАВ

2.1. Бракеражная комиссия создаётся приказом директора школы. Состав комиссии, сроки её полномочий оговаривается в приказе директор школы.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 4 более человек. В состав комиссии входят: ответственный по питанию, повар, педагог и представитель администрации школы.

3. ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ

3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся школы.

3.2. Санитарно-эпидемиологическими правилами осуществляет контроль за работой пищеблока, в том числе:

- 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 питания на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям воспитанников, обучающихся в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, в соответствии с Правилами бракеража готовой пищи;
- проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;
- определяет фактический выход порции каждого блюда;
- проверяет соответствии объёма приготовленного питания объёму разовых порций и количеству детей.

3.3. При проведения проверок пищеблоков бракеражная комиссия руководствуется Санитарно-эпидемиологическими правилами СП2.3.6. 1076-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

3.4. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствии процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поставляемой продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;

- вносить на рассмотрение руководства школы и организатору питания предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

3.5. Бракеражная комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой пищеблока на совещание при директоре.

4. 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 обучающихся, заносится в бракеражный журнал.

4.3. Администрация школы обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принять меры в устранении нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

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

5. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.