***МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «АНДИЙСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №2 им.М.Р.КАЗАНАЛИПОВА»***

Принято на педагогическом совете Утверждаю:

Анди СОШ № 2 Директор школы

Протокол № 1 от 30.08.2016г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_А.Д.Албекгаджиев

Приказ №20 от 01.09..2016г



ПОЛОЖЕНИЕ

О

П бракеражной комиссии

Описание: Описание: Описание: Описание: Описание: Описание: Описание: BS00554_

**1. Общие положения**

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с уставом школы в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ОУ создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом ОУ, а также со специалистами управления образования

**2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав**

2.1. Бракеражная комиссия создается Общим собранием трудового коллектива Учреждения. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора ОУ.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3–4 членов. В состав комиссии входят:

\*- директор школы;

\*- медицинская сестра;

\*-зам по АХЧ

**3. Полномочия комиссии**

**Бракеражная комиссия школы:**

\*- 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 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.

**4. Оценка организации питания в школе**

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по четырехбалльной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

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

4.3. Администрация школы при установлении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки.

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

Срок действия данного положения не ограничен.