**Управление образования администрации**

**Никольского района Пензенской области**

**муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**средняя общеобразовательная школа им.П.А. Столыпина**

 **Никольского района Пензенской области**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПРИНЯТО на Педагогическом совете МБОУ СОШим.П.А. СтолыпинаПротокол от 28.08.2020 г. № 1  |  | УТВЕРЖДАЮ Директор МБОУ СОШ им.П.А. Столыпина\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.В. ДонсковПриказ от 31.08.2020 г. № 71 |

**Положение о бракеражной комиссии**

**В МБОУ СОШ им. П.А. Столыпина**

**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 МБОУ СОШ им. П.А. Столыпина создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом МБОУ СОШ им. П.А. Столыпина.

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

2.1. Бракеражная комиссия создается Общим собранием трудового коллектива МБОУ СОШ им. П.А. Столыпина. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора ОУ.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из не менее 3 человек. В состав комиссии входят: представитель администрации школы, педагоги.

**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. 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 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.