**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №5 Г.БАКАСАНА ИМ.Н.И.НАГОЕВА»**

Принято Согласовано Утверждено приказом

на заседании с Управляющим Советом директора школы

Педагогического Протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

Совета школы от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021г.

Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021г.

от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021г. \_\_\_\_\_\_\_\_ З.Х. Архагова

**Положение**

**об бракеражной комиссии**

**в МКОУ «СОШ №5 г. Баксана им.Н.И.Нагоева»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее – Положение) разработано на основе СанПиН 2.4.5.2409-08 для усиления контроля за организацией питания обучающихся в МКОУ «СОШ №5 г. Баксана им.Н.И.Нагоева», качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте  
с Управляющим советом образовательной организации.

1.3. Руководство образовательной организацией обязано содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

1.4. Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой  
на совещаниях при руководителе или на собраниях педагогического коллектива.

1.5. Срок действия данного Положения не ограничен.

**2. Основные направления деятельности**

2.1. Постоянный контроль за работой школьной столовой (пищеблока), организацией питания, качеством пищевых продуктов, составляющих рацион питания обучающихся.

**3. Основные документы, регламентирующие работу бракеражной комиссии**

3.1.Требования СанПиН, технологические карты, ГОСТ.

3.2.Устав образовательной организации.

3.3.Локальные акты образовательной организации (в том числе, Правила внутреннего трудового распорядка).

3.4.Приказы и распоряжения руководителя образовательной организации.

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

4.1. Бракеражная комиссия создается приказом руководителя образовательной организации в начале учебного года. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.

4.2. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 3-х *(количество членов бракеражной комиссии определяется таким образом, чтобы на момент снятия бракеража пищи в ОУ находились данные работники, в соответствии с графиком работы)*.

4.3. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации, медицинский работник, заведующая производством (*можно привлекать представителей родительской общественности, при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний критериев оценки качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям)*.

4.4. При назначении комиссии соблюдается принцип ежегодного обновления ее состава.

**5. Полномочия комиссии**

5.1. Бракеражная комиссия ОУ:

* осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
* проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
* следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
* периодически присутствует при раздаче готовой пищи, проверяет выход блюд;
* проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
* осуществляет контроль за работой столовой;
* проверяет санитарное состояние пищеблока;
* контролирует наличие маркировки на посуде;
* контролирует выход готовой продукции;
* контролирует наличие суточных проб;
* проверяет соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
* проверяет качество поступающей продукции;
* контролирует разнообразие блюд и соблюдение цикличного меню;
* проверяет соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации;
* проводит бракераж готовой продукции,
* предотвращает пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания;
* отчитывается о своей работе на заседаниях различных совещательных органов и комиссий,
* своевременно выполняет рекомендации технологов комбината питания и предписания вышестоящих и контролирующих организаций.

**6. Критерии оценки качества блюд**

***Оценка «отлично»*** – блюдо приготовлено в соответствии  
с технологией, ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии  
их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

***Оценка «хорошо»*** – незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведён до нужного цвета и др.).

***Оценка «удовлетворительно»*** – изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

***Оценка «неудовлетворительно» (брак)*** – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо   
не допускается, требуется замена блюда, дается изделиям, имеющие следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкуси запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

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.

Решения комиссии обязательны к исполнению руководством образовательной организации и работниками пищеблока.