**РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН**

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ «ХАСАВЮРТОВСКИЙ РАЙОН»**

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШАГАДИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА**

368028, РД, Хасавюртовский р-он, с. Шагада, ул. Юсупа Муртазалиева, 34. E-mail: shagada-sosh@mail.ru

|  |  |
| --- | --- |
| **СОГЛАСОВАНО**Педагогическим советомМБОУ «Шагадинская СОШ»(протокол от 30.08.2021г. № 1) | **УТВЕРЖДАЮ**Директор МБОУ«Шагадинская СОШ»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Джанбулатова З.А.Приказ № \_\_\_\_ от 30.08.2021г. |

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о бракеражной комиссии**

**1. Общие положения**

1.1 Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом МБОУ «Шагадинская СОШ» в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе создается и действует бракеражная комиссия.

1.2   Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и Советом школы.

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

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе директора школы

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3-х членов комиссии. В состав комиссии входят:

- директор школы

- повар

- ответственный за горячее питание

2.3. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие родители

2.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается директором школы.

**3. Полномочия комиссии.**

3.1. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

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

- следит ежедневно за правильностью составления меню-раскладок;

- контролирует организацию работы на пищеблоке;

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

- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

- следит и контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;

- периодически присутствует при закладке основных продуктов в котел, проверяет выход блюд;

- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности 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 качество отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе снизить оценку.

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

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