

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 536 имени Т.И. Гончаровой
Московского района Санкт-Петербурга

«УЧТЕНО»

мотивированное мнение
Совета родителей ОУ

Протокол № 1 от 30.08.22

«ПРИНЯТО»

Педагогическим советом ОУ

Протокол № 1 от 30.08.22

УТВЕРЖДЕНО

Приказ № 2 от 02.09.22

Директор школы:

Д.В.Дремин



**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
СРЕДНЕЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ШКОЛЫ № 536 ИМЕНИ Т.И. ГОНЧАРОВОЙ
МОСКОВСКОГО РАЙОНА САНКТ – ПЕТЕРБУРГА**

Санкт-Петербург

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия родительского контроля ГБОУ школа № 536 (далее – бракеражная комиссия) создается и действует в соответствии с данным положением (далее – Школа) в целях осуществления контроля организации питания учащихся со стороны родителей, 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, локальными актами Школы.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав

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

2.2. В состав бракеражной комиссии входят родители обучающихся школы на основе добровольного согласия.

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

3. Полномочия бракеражной комиссии

3.1 Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием учащихся школы.

3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за организацией питания учащихся со стороны родителей, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе:

3.2.1. осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм;

3.2.2. следит за соответствием приготовленных блюд утвержденному меню;

3.2.3. осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д., в соответствии с Правилами бракеража пищи;

3.2.4. проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;

3.2.5. определяет фактический выход одной порции каждого блюда;

3.2.6. проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3.3. При проведении проверок пищеблоков бракеражная комиссия руководствуется Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности 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 соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поставляемой продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- вносить на рассмотрение руководства школы и ответственным за питание предложения по улучшению качества питания и обслуживания.

4. Оценка организации питания.

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по четырехбальной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия должна незамедлительно поставить в известность директора школы.

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

4.3. Решения бракеражной комиссии обязательны к исполнению руководством школы и работниками пищеблока.