

Утверждаю:
Руководитель КГУ
«Константиновская СОШ»
Касымова А.Т.



ПОЛОЖЕНИЕ

**о бракеражной комиссии
в КГУ «Константиновская СОШ»**

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение определяет порядок деятельности бракеражной комиссии школы.
- 1.2. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы.
- 1.3. В своей работе комиссия руководствуется санитарными правилами, действующими в Республике Казахстан, а также нормативно-правовыми актами Министерства здравоохранения и Министерства образования РК.
- 1.4. Цель деятельности комиссии – контроль за качеством готовых блюд, соблюдением технологии приготовления и санитарных норм организации питания обучающихся.

2. Состав бракеражной комиссии

- 2.1. В состав комиссии входят:
заместитель директора по воспитательной работе (председатель комиссии);
медицинский работник школы (при его наличии);
заведующий производством (повар);
представитель родительского комитета;
члены педагогического коллектива (по согласованию).
- 2.2. Состав комиссии утверждается приказом директора ежегодно.

3. Основные задачи комиссии

- 3.1. Контроль качества приготовленных блюд перед их выдачей обучающимся.
- 3.2. Проверка соответствия фактического выхода блюд установленным нормам.
- 3.3. Контроль санитарного состояния пищеблока, столовой и условий хранения продуктов.
- 3.4. Недопущение к реализации блюд, не соответствующих санитарным нормам и требованиям безопасности.
- 3.5. Ведение бракеражного журнала готовой продукции.

4. Порядок работы комиссии

- 4.1. Комиссия осуществляет ежедневный контроль качества готовой пищи.

4.2. Проверка включает:
внешний вид, вкус, запах, консистенцию блюд;

температуру горячих блюд при подаче;
правильность закладки продуктов и соблюдение технологии приготовления;
условия хранения и сроки реализации.

4.3. В случае выявления нарушений комиссия имеет право снять блюда с реализации и составить акт.

5. Документация

5.1. Результаты проверки заносятся в «Бракеражный журнал готовой продукции» с подписью членов комиссии.

5.2. В случае выявления несоответствий составляется акт, который передается директору школы для принятия мер.

6. Ответственность

6.1. Члены комиссии несут ответственность за объективность оценки качества блюд.

6.2. Работники столовой несут ответственность за соблюдение технологии приготовления и санитарных норм.

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение вводится в действие приказом директора школы.

7.2. Изменения и дополнения в Положение вносятся приказом директора.