

**КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ
АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДСКОГО ОКРУГА
«ГОРОД КАЛИНИНГРАД»**

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 41**

ПРИКАЗ

От « 28 » августа 2014 г.

№ 297-о

г. Калининград

**Об утверждении локальных актов
муниципального автономного
образовательного учреждения г. Калининграда
средней общеобразовательной школы № 41**

В соответствии со ст. 28 «Компетенция, права, обязанности и ответственность образовательного учреждения», Закона РФ «Об образовании», «Типовым положением об общеобразовательном учреждении», утвержденным Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 марта 2002 г. № 196, Уставом школы

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Положение о бракеражной комиссии МАОУ СОШ № 41.
2. Разместить информацию на сайте о бракеражной комиссии МАОУ СОШ № 41. (отв. Корчагин С.А.).
3. Контроль за исполнением приказа **оставляю за собой.**

Директор МАОУ СОШ № 41



Э.А. Симонова

С приказом ознакомлен:

№ п/п	Должность	Ф.И.О.	Подпись	Число, месяц, год
1.	Адм. школьной сети	Корчагин С.А.		« » 2014 г.

Приложение № 1
к приказу № 287-0
от « 28 » апреля 2014 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ СОШ № 41
Э.А. Симонова

**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
СРЕДНЕЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ШКОЛЫ № 41
ГОРОДА КАЛИНИНГРАДА**

1. Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно – пищевую лабораторию.

1.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у повара.

1.4. 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.

2. Управление и структура

2.1. В состав бракеражной комиссии входит:

- ответственный за организацию питания;
- фельдшер;
- повар.