**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
 «Средняя общеобразовательная школа № 41» г. Перми**

|  |  |
| --- | --- |
| **СОГЛАСОВАНО:**Управляющим советомМАОУ «СОШ № 41» г. ПермиПредседатель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2018г. | УТВЕРЖДЕНО Приказом директора МАОУ «СОШ № 41» г. Перми от 17.10.2018 г. СЭД-059-41-01-153 |

**Положение о бракеражной комиссии МАОУ «СОШ №41»**

**1. Общие положения**

1.1. Бракеражная комиссия муниципального автономного  общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №41»  создается и действует в соответствии с уставом муниципального автономного  общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №41»   (далее – школа) в целях осуществления постоянного контроля организации питания учащихся, качества доставляемых продуктов и 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, нормативным актами школы.

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

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы .Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 4 человек. В состав комиссии входят: медицинская сестра, ответственный по питанию, работник пищеблока, члена педагогического коллектива.

**3. Полномочия комиссии**

3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием учащихся школы.

3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблоков, в том числе:

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, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;

осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям воспитанников, учащихся в основных пищевых веществах;

следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

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

проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;

определяет фактический выход одной порции каждого блюда;

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

3.3. 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;

проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;

вносить на рассмотрение руководства школы и организатору питания предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

3.4. Бракеражная комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой пищеблоков на совещаниях при директоре.

**4. Оценка организации питания**

4.1. 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.

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

4.3. Решения комиссии обязательны к исполнению руководством школы и работникам пищеблоков.

**План работы бракеражной комиссии**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Основные мероприятия | Сроки | исполнители |
| Создание  благоприятных условий для организации полноценного питания обучающихся |
|   |  Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания | сентябрь | Ответственный по питанию, завпроизводством |
|   | Организационное совещание с классными руководителями «Организация предоставления основного горячего питания  и бесплатного питания для льготных категорий обучающихся в классных коллективах» | сентябрь | Ответственный по питанию, кл.руководители |
|   | Включение в планы ВР классных руководителей мероприятий, направленных на формирование навыков правильного питания, способствующих укреплению здоровья | 1 раз в месяц | Кл.руководители |
|   | Заседание Управляющего совета школы по организации  питания с приглашением организаторов питания. по вопросам: - охват учащихся основным горячим питанием- организация льготного питания -соблюдение санитарно-гигиенических требований; - профилактика инфекционных заболеваний | 1р в квартал | Ответственный по питанию, медработник,ИП |
|   | Собеседования с классными руководителями по охвату организованным горячим питанием- промежуточный  и итоговый контроль работы классных руководителей по организации основного горячего  питания в классных коллективах- промежуточный  и итоговый контроль работы классных руководителей по организации бесплатного питания для льготных категорий обучающихся | В течении года   | Ответственный по питаниюКл.руководители  |
|   | Организация работы общественной комиссии  по контролю за питанием |   | Бракеражная комиссия |
|   | Осуществление ежедневного контроля  за работой столовой, буфета, проведение целевых тематических проверок | В течении года |   |
|   | Культура питания и пропаганда здорового образа жизни |
|   | Организация  горячего питания – залог сохранения  здоровья | В течение года | Классные руководители |
|   | Культура поведения учащихся во время приёма пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований | В течение года | Классные руководители, учителя технологии |
|   | «Разговор о правильном питании» курс уроков | 1 четверть | Классные руководители, учителя технологии |
|   | Проект«Золотая осень» | октябрь | Учителя школы, педагог-организатор |
|   | Проведение классных часов по темам :-Режим дня и его значение 1-5 класс- Культура приёма пищи 1-7 классы- Хлеб всему голова  1-11 классы - Острые кишечные заболевания, инфекционные, простудныеи их профилактика | 1 полугодие  В течение года | Классные руководители, медработник медработник |
|   | Беседа с учащимися 9-11 классов «Береги своё здоровье» | декабрь | Социальный педагог, медработник |
|   | Конкурс газет среди учащихся 5-9 классов«О вкусной и здоровой пищи» | ноябрь | Классные руководители, учителя технологии |
|   | Анкетирование учащихся:- Школьное питание: качество и разнообразие обедов | Октябрь, апрель | ответственный по питанию |
|   | Проведение витаминной ярмарки |          март |   |
|   | Анкетирование родителей «Ваши предложения на год по развитию школьного питания» |  май | Классные руководители, ответственный по питанию |
|   | Проведение родительских собраний по темам:-Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни дома.-Питание учащихся.- Профилактика желудочно-кишечных заболеваний, инфекционных, простудных | Сентябрь,Ноябрь,Май | Классные руководители, медработник |