Приложение 2

Принято: на педсовете №1 от 29.08.2020г Утверждаю: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ дир школы



**Республика Дагестан .Кайтагский район. МКОУ«Шилягинская средняя общеобразовательная школа »**

**Адрес электронной почты организации:** **kurbanova.oo15@mail.ru**

**Адрес официального сайта в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» организации : mkoo-s.dagestanschool.ru**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

 Положение

**о бракеражной комиссии родительского контроля МКОУ «Шилягинская СОШ»**

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия родительского контроля МКОУ ШСОШ(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. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, локальными актами Школы.
1. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав
	1. Бракеражная комиссия создается приказом директора Школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе директора Школы.
	2. В состав бракеражной комиссии входят родители обучающихся Школы на основе добровольного согласия.
	3. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается директором Школы.
2. Полномочия бракеражной комиссии
	1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием учащихся Школы.
	2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за организации

питания учащихся со стороны родителей, соблюдения санитарно- гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе:

* + 1. осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических

норм;

* + 1. следит за соответствием приготовленных блюд утвержденному

меню;

* + 1. 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;
		2. проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;
		3. определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
		4. проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
	1. 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».

* 1. 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.
1. Оценка организации питания
	1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по четырех бальной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия необходимо незамедлительно поставить в известность директора Школы.
	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.