# МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗИМНЯЦКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА СЕРАФИМОВИЧСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ (МКОУ ЗИМНЯЦКАЯ СОШ)

x. Зимняцкий Серафимовичского района Волгоградской области, 403483 тел.: (84464) 3-36-44

принято:

Педагогическим советом МКОУ Зимняцкая СОШ Протокол №13 от 11.08.2020

СОГЛАСОВАНО:

на заседании общешкольного родительского комитета. Протокол № 3 от 11.08.2020 года Председатель родительского комитета

*Ишату* С.В. Игнатова

УТВЕРЖДЕНО:

Директор МКОУ Зимняцкая СОШ

Е.Н. Агапцова

Приказ № 85 «о» от 11 августа 2020 года

### положение

о бракеражной комиссии в муниципальном казённом общеобразовательном учреждении Зимняцкой средней общеобразовательной школе Серафимовичского района Волгоградской области

## І. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года. Назначение Бракеражной комиссии обеспечение постоянного контроля за работой школьной столовой. Количество членов Бракеражной комиссии должно быть не менее 3 человек.
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНом 2.4.5.2409-08, СанПиН -2.4.1.2660-10, СанПиН 3.1/.2.4.3598 -20 от 30.06.2020 № ^"Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции ( COVID 19}»,

сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением, Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007г № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях», основываясь на принципах коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом школы в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

### II. Основные задачи

- 2.1. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.5. Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.
- 2.6. Осуществлять контроль за работой столовой.
- 2.7. Проверять санитарное состояние пищеблока.
- 2.6. Контролировать наличие маркировки на посуде.
- 2.7. Контролировать выход готовой продукции,

# III. Содержание и формы работы

- 3.1. Бракеражная комиссия в полном составе работает по утвержденному графику.
- 3.2. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.
- 3.3. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.