|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | СОГЛАСОВАНО:Родительский комитетПротокол № 3 от 20.08.2020г. | РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО: педагогическим советом ОУПротокол № 10 от 20.08.2020г. | УТВЕРЖДАЮ:Директор МБОУ «Троицкая СОШ имени Героя Советского Союза А.Г. Котова»Приказ № 69-ОД от 20.08.2020г \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.И.Тишкин |

**Положение**

о бракеражной комиссии родительского контроля

МБОУ«Троицкая СОШ имени Героя Советского Союза А.Г.Котова»

**1.Общие положения**

* 1. Бракеражная комиссия родительского контроля МБОУ «Троицкая СОШ имени Героя Советского Союза А.Г.Котова» (далее – бракеражная комиссия) создаётся 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 и распространяет свое действие на филиалы, прописанные в уставе школы.
	2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, локальными актами Школы.
1. **Порядок создания бракеражной комиссии и её состав**

2.1. Бракеражная комиссия создаётся приказом директора Школы. Состав комиссии, сроки её полномочий оговариваются в приказе директора Школы.

2.2. В состав бракеражной комиссии входят родители обучающихся Школы на основе устного добровольного согласия.

2.3. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается директором Школы.

1. **Полномочия бракеражной комиссии**
	1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием учащихся Школы.
	2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за организацией питания учащихся со стороны родителей, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе:
		1. осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм;
		2. следит за соответствием приготовленных блюд утвержденному меню;
		3. осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д., в соответствии с Правилами бракеража пищи;
		4. проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;
		5. определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
		6. проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
	3. 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».
	4. 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**.

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по четырехбальной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия должна незамедлительно поставить в известность директора Школы.

4.2. 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.