

**РАССМОТРЕНО** на

Педагогическом совете

МОАУ «СОШ №19»

(протокол от 27 августа 2021 г. № 1)

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор МОАУ «СОШ №19»

В. В. Павлов

Приказ № 1-10/182 от 30.08.2021 г.

**СОГЛАСОВАНО**

Советом родителей МОАУ «СОШ № 19»

(протокол от 30 августа 2021г. № 1)

**Положение  
о бракеражной комиссии  
МОАУ «Средняя общеобразовательная школа № 19»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение о бракеражной комиссии МОАУ «Средняя общеобразовательная школа № 19» (далее – " Положение ") разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 года №273-ФЗ, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Гост Р 54 6007.1-2011» Национальный стандарт Р.Ф.». Услуги общественного питания . Методы лабораторного контроля продукции общественного питания

1.2. Положение определяет компетенцию , функции, задачи, порядок формирования. И деятельности комиссии.

**2. Порядок формирования комиссии**

2.1 Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из числа работников организации. Персональный состав комиссии утверждает директор организации приказом. В состав комиссии входят четыре человека: председатель – представитель администрации;

Члены комиссии:

- работник пищеблока;
- медицинский работник;
- куратор питания.

2.2. Отсутствие отдельных членов комиссии не является препятствием для её деятельности. Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно не менее трёх членов.

2.3 При необходимости в состав комиссии приказом директора могут включиться работники организации, чьи должности не указаны в пункте 2.1 настоящего положения, а также специалисты и эксперты, не являющиеся работниками организации.

2.4. Председатель комиссии является её полноправным членом. В случае равенства голосов при голосовании в комиссии голос председателя является решающим.

### **3. Основные задачи**

3.1. Комиссия создается с целью осуществления постоянного контроля качества продукции, приготовленной на пищеблоке организации.

3.2 Задачи создания и деятельности комиссии:

- контроль массы всех пищевых продуктов, (штучных изделий, полуфабрикатов, порционных блюд, продукции к блюдам);
- органолептическая оценка всей готовой пищевой продукции (состав, вкус, температура, запах, внешний вид, готовность);

3.3 Возложение на комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

3.4. Решения, принятые комиссией в рамках имеющихся у нее полномочий, содержит указания, обязательные для исполнения всеми работниками организации.

