

* 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. При проведении проверок пищеблока бракеражная комиссия руководствуется

Санитарно-эпидемиологическими правилами.

3.4. 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;

- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;

- вносить на рассмотрение руководства школы и организатору питания

предложения по улучшению качества питания и повышению культуры

обслуживания.

3.5. Бракеражная комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается о работе по

осуществлению контроля за работой пищеблока 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 работникам пищеблока.