

Принято на заседании
педагогического совета
от «29» мая 2024 г.
Протокол № 6



УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ гимназии №22
Т.А. Глыбина
«29» мая 2024 года

Положение о бракеражной комиссии МАОУ гимназии 22

1. Общие положения.

- 1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении гимназия № 22 (далее – Гимназия).
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПин 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020 № 32 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», сборниками рецептов, технологическими картами, данным Положением и приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г. № 54 «О мерах по совершенствованию санитарноэпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях».
- 1.3. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом.

2. Основные задачи

- 2.1. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.4. Организация полноценного питания в Гимназии.

3. Полномочия комиссии

- 3.1. Бракеражная комиссия Гимназии:
 - осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм хранения продуктов питания;
 - проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
 - следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
 - периодически присутствует при раздаче готовой пищи, проверяет выход блюд;
 - проводит органолептическую оценку готовой пищи, то есть определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
 - проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
 - осуществляет контроль за работой столовой;
 - проверяет санитарное состояние пищеблока;
 - контролирует наличие маркировки на посуде;
 - контролирует выход готовой продукции;

- контролирует наличие суточных проб;
- проверяет соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверяет качество поступающей продукции;
- контролирует разнообразие блюд и соблюдение цикличного меню;
- проверяет соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации;
- проводит бракераж готовой продукции;
- отчитывается о своей работе на заседаниях различных совещательных органов и комиссий.

4. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

- 4.1. Бракеражная комиссия создается на учебный год.
- 4.2. Состав бракеражной комиссии ежегодно утверждается приказом директора.
- 4.3. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее трех.
- 4.4. В состав бракеражной комиссии входят:
 - председатель комиссии- директор школы;
 - ответственный за организацию питания (социальный педагог);
 - представитель организатора питания;
 - медицинская сестра;
 - другие работники Гимназии, приглашенные специалисты.

5. Содержание и формы работы

- 5.1. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража члены комиссии должны руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.
- 5.2. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 5.3. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- 5.4. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

6. Документация бракеражной комиссии

- 6.1. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии.
- 6.2. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража.
- 6.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью учреждения.
- 6.4. Хранится бракеражный журнал у заведующего пищеблоком.