

Принято на заседании  
педагогического совета  
МОАУ «Гимназия №2»  
от 03.11.2023 г. протокол № 2

Утверждаю  
Директор МОАУ «Гимназия №2»  
Т.О. Губарева  
Приказ от 03.11.2023 № 185/о

## **ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ В МУНИЦИПАЛЬНОМ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ АВТОНОМНОМ УЧРЕЖДЕНИИ «ГИМНАЗИЯ №2»**

### **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.**

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32» Уставом МОАУ «Гимназия №2» (далее - гимназия).
- 1.2. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на учебный год.
- 1.3. Назначение бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой школьной столовой.
- 1.4. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации, представитель учредителя, медицинский работник, заведующая производством. (Можно привлекать представителей родительской общественности, при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний критериев оценки качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям).
- 1.5. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 3.
- 1.6. Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при директоре или на собраниях трудового коллектива.
- 1.7. При назначении комиссии соблюдается принцип ее обновления.

### **2. ОБЯЗАННОСТИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ.**

Бракеражная комиссия обязана:

- 2.1. способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся гимназии;
- 2.2. осуществлять контроль за работой столовой:
  - проверять санитарное состояние пищеблока,
  - контролировать наличие маркировки на посуде,
  - контролировать выход готовой продукции,
  - контролировать наличие суточных проб,
  - проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам,
  - проверять качество поступающей продукции,
  - контролировать разнообразие блюд и соблюдение циклического меню,
  - проверять соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации,
  - проводить бракераж готовой продукции,
- 2.3. вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания;
- 2.4. отчитываться о своей работе на заседаниях различных совещательных органов и комиссий;

2.5.вырабатывать рекомендации по улучшению горячего питания.

### **3. ПРАВА БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ.**

Бракеражная комиссия имеет право:

- 3.1.проверять организацию работы школьной кухни,
- 3.2.проверять пригодность складских помещений и других мест, специально оборудованных для хранения продуктов, на пригодность и соответствие правилам,
- 3.3.контролировать соблюдение санитарно-гигиенических нормативов при транспортировке, доставке и разгрузке пищевых заготовок, продуктов питания на школьный пищеблок,
- 3.4.следить за правильностью составления меню, проверять соответствие рациона школьной столовой физиологическим потребностям разных возрастных групп,
- 3.5.следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблоков,
- 3.6.следить за сроком реализации продуктов питания и качеством приготовления блюд,
- 3.7.периодически присутствовать при закладке основных продуктов,
- 3.8.осуществлять систематическую проверку выхода блюд, их органолептических показателей и соответствия объемов приготавливаемой пищи количеству детей и разовых порций,
- 3.9.вносить на рассмотрение администрации школы и ООО «КШП «Подросток» предложения по улучшению качества питания и повышению культурыобслуживания.

### **4. СОДЕРЖАНИЕ И ФОРМЫ РАБОТЫ.**

- 4.1 . Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.
- 4.2. Бракеражная комиссия путем взвешивания 5 - 10 порций определяет фактическийвыход одной порции. Вес порционных изделий не должен быть меньше должной среднеймассы (допускаются отклонения + , - 3% от нормы выхода).
- 4.3 . Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чистые приборы, питьевую воду, тарелки с указанием веса на обратной стороне (вмещающие как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.
- 4.4. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 4.5. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню: в нем должны быть дата,полное наименование блюда, выход порций, цена. Меню должно быть утверждено директором учебного заведения, подписано заведующей производством, с указанием фамилии калькулятора.
- 4.6. Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарнойпродукции. Замечанияи нарушения, установленные комиссией при приготовлении блюд, заносятся в этот жежурнал, в графу для примечаний.

### **5. БРАКЕРАЖ ПИЩИ.**

- 5.1 . Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
- 5.2 . Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала её реализации. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снятьизделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – наисследование в санитарно - пищевую лабораторию.
- 5.3. За качество пищи несут ответственность медсестра, заведующая производством,повар столовой.

5.4 . Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям.

5.5 . Органолептическая оценка дается на каждое блюдо.

## **6. ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ КОНТРОЛЯ ЗА РАБОТОЙ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ.**

6.1. Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет директор школы.

6.2. В случае невозможности решения спорных вопросов между членами комиссии, работниками столовой и другими лицами, директор школы совместно с администрацией ООО «КШП «Подросток» создают временную комиссию для решения спорных вопросов.