

Утверждаю
Директор МОАУ Гимназия №2 г. Орск
Н.Ю. Кривачева



**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ В МУНИЦИПАЛЬНОМ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ АВТОНОМНОМ УЧРЕЖДЕНИИ
«ГИМНАЗИЯ №2 Г. ОРСКА»**

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, 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. выработать рекомендации по улучшению горячего питания.

3. ПРАВА БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ.

Бракеражная комиссия имеет право:

3.1. проверять пригодность складских помещений,

3.2. следить за правильностью составления меню,

3.3. следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблоков,

3.4. периодически присутствовать при закладке основных продуктов,

3.5. вносить на рассмотрение администрации школы и ИП Александра предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

4. СОДЕРЖАНИЕ И ФОРМЫ РАБОТЫ.

4.1. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

4.2. Бракеражная комиссия путем взвешивания 5 - 10 порций определяет фактический выход одной порции. Вес порционных изделий не должен быть меньше должной средней массы (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 приходят на снятие бракеражной пробы за 30 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 кулинарной продукции. Замечания и нарушения, установленные комиссией при приготовлении блюд, заносятся в этот же журнал, 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

Снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование 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.

. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо

2. 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 ИП Александрова создают временную комиссию для решения спорных вопросов.