

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение для детей
и подростков, имеющих высокие интеллектуальные способности,
гимназия № 10 ЛИК города Невинномысска**

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ гимназии
№ 10 ЛИК г. Невинномысска



А. А. Калкаев

Приказ от « 01 » сентября 2021г. № 124



**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
МБОУ ГИМНАЗИИ № 10 ЛИК
г. НЕВИННОМЫССКА**

ПРИНЯТО

На общем собрании трудового
коллектива МБОУ гимназии
№ 10 ЛИК г. Невинномысска

Протокол заседания

№ 3 от « 28 » августа 2021 г.

г. Невинномысск, 2021

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ МБОУ ГИМНАЗИИ № 10 ЛИК г. НЕВИННОМЫССКА

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее – Положение) разработано на основе СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Постановления Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020 № СП 2.4.3648-20, Санитарных правила Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020 № 28 Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" Редакция от 1.01.2021, СанПиН 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» (далее – Учреждение), качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

1.2. Администрация Учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

1.3. Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на административных совещаниях или на общих собраниях трудового коллектива.

1.4. Срок действия данного Положения не ограничен.

2. Основные направления деятельности

2.1. Постоянный контроль за работой столовой (пищеблока) гимназии, организацией питания, качеством пищевых продуктов, составляющих рацион питания обучающихся.

3. Основные документы, регламентирующие работу бракеражной комиссии

- Требования СанПиН, технологические карты, ГОСТ.
- Устав Учреждения.
- Локальные акты Учреждения (в том числе, Правила внутреннего трудового распорядка).
- Приказы и распоряжения директора Учреждения.

4. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

4.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора Учреждения в начале учебного года. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.

4.2. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 3-х (*количество членов бракеражной комиссии определяется таким образом, чтобы на момент снятия бракеража пищи в ОО находились данные работники, в соответствии с графиком работы*).

4.3. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации, медицинский работник, заведующая производством.

5. Полномочия комиссии

5.1. Бракеражная комиссия образовательной организации:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке 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, т. е. 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 циклического меню;
- проверяет соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации;
- проводит бракераж готовой продукции,
- предотвращает пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания;
- отчитывается о своей работе на заседаниях различных совещательных органов и комиссий,

- своевременно выполняет рекомендации технологов комбината питания и предписания вышестоящих и контролирующих организаций.

6. Содержание и формы работы

6.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

6.2. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

6.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

6.4. В бракеражном журнале указывается дата и время снятия пробы, наименование блюда, результаты оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

6.5. Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

6.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов комиссии.