

**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 2020 г. № 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 2020 г.

г. Невинномысск, 2020

**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 2.4.5.2409-08 для усиления контроля за организацией питания обучающихся в МБОУ гимназии № 10 ЛИК г. Невинномысска (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.