

Принято на заседании  
педагогического совета  
МОАУ «Гимназия №2»  
от 03.11.2020 г. протокол № 2



Утверждаю  
Директор МОАУ «Гимназия №2»  
Т.О. Губарева  
Приказ от 10.11.2020 № 199/о

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

### **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.**

- 1.1. Настоящее Положение разработано на основе следующих нормативных документов: письма Министерства торговли РСФСР от 21 августа 1963 года № 0848, постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.08 №45 об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и нормативов 2.4.5.2409-08
- 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 ООО «КШП «Подросток» 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 (вместающие как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.
- 4.4. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходит 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 нарушения, установленные комиссией при приготовлении блюд, заносятся в этот 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.
- 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.