МУНИЦИПАЛЬНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"ГИМНАЗИЯ №2"

Подписано цифровой подписью: МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ГИМНАЗИЯ №2"
DN: 1.2.643.3.131.1.1=120C303035363130303532303330, 1.2.643.100.3=120B303536323039333232343 4, 1.2.643.100.1=120D313032353630313032303133 36, street=УЛИЦА КИРОВА 6, email=uoorenb@yandex.ru, c=RU, st=Оренбургская область, l=ГОРОД ОРЕНБУРГ, o=МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ГИМНАЗИЯ №2", givenName=Татьяна Олеговна, sn=Губарева, title=Директор, cn=МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ГИМНАЗИЯ №2"
Дата: 2021.02.26 16:15:33 +05'00'

Принято на заседании
педагогического совета
МОАУ «Гимназия №2»
от 12.01.2021 г. протокол № 4

Утверждаю
Директор МОАУ «Гимназия №2»
_____Т.О. Губарева
Приказ от 12.01.2021 № 14/о

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ В МУНИЦИПАЛЬНОМ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ АВТОНОМНОМ УЧРЕЖДЕНИИ «ГИМНАЗИМЯ №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 работойшкольной столовой.

1.4. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации, медицинский работник, заведующая производством. (Можно привлекать представителейродительской 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 оработе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при директореили 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 цикличного 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 икомиссий;

2.5.вырабатывать 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 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, изготовляемые 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 поорганолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. Взависимости 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 решенияспорных вопросов.