

РАССМОТРЕНО
и утверждено на Совете
МБОУ «Гимназия № 6»

Протокол № 1
от «30» 08 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «Гимназия № 6»


Е.М. Ившина
«30» 08 2021 г.
Приказ № 111/01-03



Локальный АКТ № 95

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Гимназия № 6».

1. Общие положения.

- 1.1. Бракеражная комиссия МБОУ «Гимназия № 6» создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется ФЗ №273 «Об образовании в Российской Федерации» (ст. 41), СанПиНом, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.
- 1.3. Бракеражная комиссия работает совместно с профсоюзным и родительским комитетом школы.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

- 2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы.
- 2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии входят: директор, заместитель директора по ВР, медицинская сестра и заведующая производством.

3. Полномочия комиссии

- 3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием учащихся, воспитанников школы.
- 3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблока, в том числе:
 - контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;
 - осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
 - проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям воспитанников, учащихся в основных пищевых веществах;
 - следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
 - периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд; осуществляет контроль за доброкачеством готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д., в соответствии с Методикой органолептической оценки пищи;
 - проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;

- определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3.3. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поставляемой продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- вносить на рассмотрение руководства школы и организатору питания предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

3.4. Бракеражная комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой пищеблока на совещаниях при директоре.

4. Содержание и формы работы.

4.1. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

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

4.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца.

4.4. В бракеражном журнале указывается дата, наименование блюда, номер партии и даётся оценка доброкачественной пищи. Оценка даётся на каждое блюдо отдельно.

4.5. Оценка «отлично» даётся в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи.

4.6. Оценка «хорошо» даётся в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

4.7. Оценка «неудовлетворительно» даётся в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены значительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено, недоварено и т.д.).

5. Оценка организации питания

5.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по четырех балльной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

5.3. Решения комиссии обязательны к исполнению руководству школы и работникам пищеблоков.