

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ГИМНАЗИЯ № 13 г. ТОМСКА

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАОУ  
гимназия №13



Л.В. Яблуновская

Приказ № 419-О

г. Томск

**Положение**  
**о бракеражной комиссии**

Томск 2021

## **1. Общие положения**

- 1.1. Бракеражная комиссия МАОУ гимназия №13 – (далее - Бракеражная комиссия) создается и в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в гимназии.
- 1.2. Бракеражная комиссия работает совместно с профсоюзным комитетом гимназии.
- 1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, нормативными актами гимназии.

## **2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.**

- 2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора гимназии. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора гимназии.
- 2.2. В состав комиссии входят медицинский работник гимназии, ответственный за питание, член профсоюзного комитета гимназии и заведующая производством.

## **3. Полномочия комиссии.**

- 3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся гимназии.
- 3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблока, в том числе:
  - осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм;
  - проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
  - ежедневно следит за правильностью составления меню;
  - контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре;
  - осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
  - проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
  - следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
  - периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
  - осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д., в соответствии с Правилами бракеража пищи (Приложение 1 к настоящему положению);
  - проверяет наличие суточной пробы;
  - определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
  - проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
- 3.3. При проведении проверок пищеблока бракеражная комиссия руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 3.4. 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 циклического меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- вносить на рассмотрение руководства гимназии предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

#### **4. Оценка организации питания**

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

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

4.3. Решения комиссии обязательны к исполнению руководством гимназии и работниками пищеблока.