
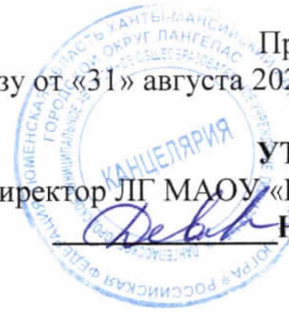


УТВЕРЖДАЮ:
Директор ЛГ MAOY «Гимназия №6»

Н.Н. Девятова



ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии организации школьного питания
в ЛГ MAOY «Гимназия №6»

1. Общие положения.

- 1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в ЛГ MAOY «Гимназия №6».
- 1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией общеобразовательного учреждения и представителем, медицинским работником городского муниципального бюджетного учреждения «Лангепасская городская больница».
- 1.3. Комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СП 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СП 3.1/2.4.3598-20, СП 2.2.3670-20, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением, Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г. № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях», постановлениями администрации города Лангепаса, основываясь на принципах коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом школы в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав.

- 2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора ЛГ MAOY «Гимназия №6» на начало учебного года.
- 2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии входят:
 - представитель ЛГ MAOY «Гимназия №6», ответственный за организацию питания;
 - медицинский работник, закреплённый за общеобразовательным учреждением;
 - заведующий производством пищеблока при общеобразовательном учреждении.
- 2.3. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, утверждённым приказом директора ЛГ MAOY «Гимназия №6».

3. Основные задачи бракеражной комиссии.

- 3.1. Предотвращение пищевых отравлений.
- 3.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 3.3. Осуществление контроля за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 3.4. Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.
- 3.5. Осуществление контроля за работой пищеблока.
- 3.6. Проверка санитарного состояния пищеблока.
- 3.7. Осуществление контроля наличия маркировки на посуде.
- 3.8. Осуществление контроля за выходом готовой продукции.

4. Деятельность комиссии.

Члены бракеражной комиссии выполняют следующие обязанности:

- контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при доставке и разгрузке продуктов питания на пищеблок;
- проверяют складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- контролируют организацию работы на пищеблоке;
- следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- периодически присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;
- осуществляют контроль соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
- проводят органолептическую оценку готовой пищи;
- проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся;
- проводят просветительскую работу с педагогами и родителями обучающихся.

5. Требования к оформлению документации

- 5.1. Результаты текущих проверок бракеражной комиссии отражаются в журналах: «Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов», «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».
- 5.2. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
- 5.3. Информация о выявленных членами бракеражной комиссии нарушениях фиксируется в актах проверок.

6. Оценка организации питания на пищеблоке

6.1. Методика органолептической оценки пищи:

- органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи, определяют внешний вид готовой пищи, её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность,
- вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре,
- при определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса, не досолёности, пересола, отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления.

6.2. Критерии оценки качества блюд:

- **«Отлично»** - блюдо приготовлено в соответствии с технологией,
- **«Хорошо»** - незначительные изменения в технологии приготовления блюд, привели к изменению вкуса, которые можно исправить,
- **«Удовлетворительно»** - изменения в технологии приготовления блюд привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

Срок действия данного Положения не ограничен.