

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Гимназия №1 имени В.Я. Шишкова»
г. Бежецка Тверской области**

Приказ

От 02 сентября 2024 года

№ 93-11

О назначении бракеражной комиссии
на 2024-2025 учебный год, утверждения Положения
о бракеражной комиссии и плана работы
бракеражной комиссии

С целью организации контроля за работой школьной столовой, обеспечения обучающихся качественным питанием, сохранения и укрепления здоровья школьников

приказываю:

1. Назначить бракеражную комиссию по контролю за качеством поступающих продуктов, за соблюдением условий их хранения и сроков реализации. Качеством подготовки пищи и сроков ее реализации в следующем составе:

председатель комиссии: Уткина С.С. - социальный педагог гимназии;

члены комиссии: Титова Е.В. – зав. производством;

Гордеева Н.А. - председатель профкома.

2. Членам бракеражной комиссии ежедневно в бракеражном журнале отмечать качество готовой продукции, норму выхода готовых блюд.

3. Членам бракеражной комиссии в соответствии с планом, осуществлять периодические проверки закладки продуктов, условий хранения, качества поступающих продуктов, качество выхода продуктов питания и готовых блюд. Данные проверок оформлять соответствующим актом с последующей передачей руководителю гимназии.

4. Работникам пищеблока, заведующей питанием детей оказывать содействие членам бракеражной комиссии во время проверок.

5. Утвердить Положение о бракеражной комиссии (приложение 1).

6. Утвердить План работы бракеражной комиссии (приложение 2).

7. Контроль за исполнение данного приказа оставляю за собой.

Директор ОУ

Н.В. Романова

С приказом ознакомлены:

Уткина С.С. –

Титова Е.В. –

Гордеева Н.А. –

**Положение
о бракеражной комиссии
МОУ «Гимназия № 1 им. В.Я. Шишкова»**

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия МОУ «Гимназия № 1 им. В.Я. Шишкова» (далее - бракеражная комиссия) создается в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в столовой.

1.2. Бракеражная комиссия работает совместно с профсоюзным комитетом и родительской общественностью.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептов, 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 школы.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из социального педагога гимназии (ответственного за питание), медицинского работника, заведующего производством столовой, председателем профсоюзного комитета.

3. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся.

3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблоков, в том числе:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- 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 и полотенцах;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям воспитанников, 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 пищеблоков бракеражная комиссия руководствуется Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

3.4. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- проводить контрольное взвешивание, присутствовать при получении продуктов, закладке продуктов;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поставляемой продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение десятидневного меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- вносить на рассмотрение руководства ОУ предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

3.5. Бракеражная комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой пищеблоков на совещаниях при директоре или на заседаниях профкома.

4. Оценка организации питания

4.1. 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.

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

4.3. Решения комиссии обязательны к исполнению руководством ОУ и работникам пищеблока.

ПЛАН
на 2024-2025 учебный год
МОУ «Гимназия № 1 им. В.Я. Шишкова»

№ п/п	Мероприятия	Срок выполнения	Ответственный
1.	Проведение организационных совещаний	2 раза в год	Председатель комиссии
2.	Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
3.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	1 раз в месяц	Члены комиссии
4.	Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
5.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	Постоянно	Члены комиссии
6.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	постоянно	Председатель, мед. работник
7.	Разъяснительная работа с педагогами	2 раза в год	Председатель комиссии, мед. работник
8.	Работа с родителями (на общих и классных родительских собраниях, индивидуальная)	2 раза в год	Председатель комиссии, мед. работник
9.	Отчет на совещании при директоре о проделанной комиссией работе	декабрь, май	Председатель комиссии, ответственный за питание