МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГИМНАЗИЯ № 13 г. ТОМСКА

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ
гимназия №13
_____ Л.В. Яблуновская
« 27.05 » 2025 г.
Приказ № 238 - О

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной коммисии

Томск
2025 г.

1. Общее положение

1.1. Бракеражная комиссия МАОУ гимназия №13 (далее - Бракеражная комиссия) создается и в целях осуществления контроля питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи а 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 l 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", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32.

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 цикличного 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.