

Принято  
на педагогическом совете  
протокол № 2 от «31.08.2022 г.

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор ГАОУ СО «Гимназия № 1»  
\_\_\_\_\_И.Р.Гайнутдинова  
Приказ № 340 от «1» сентября 2022г.

**Положение  
о бракеражной комиссии  
Государственного автономного общеобразовательного учреждения  
Саратовской области «Гимназия № 1»**

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано для государственного автономного общеобразовательного учреждения «Гимназия № 1».

1.2. Положение регулирует деятельность бракеражной комиссии (далее – Комиссия).

1.3. Комиссия создается с целью осуществления контроля за организацией питания учащихся, качества доставляемых продуктов, соблюдения санитарно-гигиенических требований в буфете Гимназии.

1.4. В своей деятельности Комиссия руководствуется Уставом учреждения, санитарно-эпидемиологическими правилами СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановление от 27 октября 2020 г. № 32; Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20; Региональным стандартом оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций Саратовской области (пр. от 30.09.2021 №1664), настоящим положением и другими нормативно-правовыми актами по вопросам организации питания учащихся.

## **2. Порядок создания Комиссии и ее состав**

2.1. Состав Комиссии и сроки ее полномочий утверждается приказом директора Гимназии, который издается на учебный каждый год.

2.2. Комиссию возглавляет заместитель директора по воспитательной работе, отвечающий за организацию питания в Гимназии.

2.3. Комиссия состоит из 5 членов. В ее состав входят:

- представитель администрации (председатель комиссии);
- социальный педагог;
- старшая медицинская сестра;
- представитель родительской общественности;
- представитель пищеблока (по согласованию).

## **3. Основные задачи деятельности комиссии**

3.1. Оценка органолептических свойств поставляемой пищи.

3.2. Предотвращение пищевых отравлений.

3.3. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

3.4. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.

3.5. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

## **4. Полномочия Комиссии**

4.1. Комиссия Гимназии:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при доставке и разгрузке продуктов питания;
- контролирует соблюдение 10-ти и 12-ти дневного меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации готовой продукции и качества приготовленной пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям;

- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- составляет соответствующие акты по результатам выполненной работы;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками буфета.

## **5. Содержание и формы работы комиссии**

5.1. Комиссия осуществляет работу в соответствии с планом работы бракеражной комиссии на текущий год.

Комиссия должна:

- ознакомиться с ежедневным меню, которое должно совпадать с десяти двенадцатидневным меню: в нем должны быть проставлены дата, количество полное наименование блюда, выход порций, количество наименований. Меню должно быть утверждено директором Гимназии, подписано медицинским работником и представителем поставщика питания.

5.2 Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав. Пробы снимают за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

Начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал готовой продукции, а так же в акты бракеражной комиссии. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится на пищеблоке.

5.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

5.4. Оценка «соответствует» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции и другим показателям, предусмотренным требованиями.

5.5. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия.

Такое блюдо не допускается к раздаче, и Комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю». Блюдо не может быть выдано без снятия пробы. Готовая продукция, получившая оценки «неудовлетворительно» отправляются поставщику.

5.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия пробы и оформляется подписями не менее 3-х членов бракеражной комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

5.7. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

5.11. Комиссия имеет право проверить вес блюд путем взвешивания .

## **6. Права комиссии**

7.1. Комиссия ОУ имеет право:

- требовать у директора Гимназии содействия в деятельности Комиссии;
- требовать выполнения и принятия мер к устранению нарушений и замечаний, выявленных Комиссией.

## **8. Ответственность комиссии**

8.1. Комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ним полномочий;
- соответствие принимаемых решений законодательству РФ, нормативно-правовым актам.