

Согласовано
с Родительским советом
МАОУ «Гимназия №2»
города Саратова
Протокол № 1 от
« 12 » 10 2021 г.

Рассмотрено
на заседании
педагогического
совета МАОУ
«Гимназия №2»
города Саратова
Протокол № 2 от
« 12 » 10 2021 г.

Утверждено
Директор МАОУ
«Гимназия №2»
города Саратова
Земскова О.В.
« 12 » 10 2021 г.



Положение о бракеражной комиссии в МАОУ «Гимназия №2» г. Саратова

1. Общие положения

1.1. Положение разработано для муниципального автономного общеобразовательного учреждения «МАОУ «Гимназия №2» г. Саратова.

1.2. Положение регулирует деятельность бракеражной комиссии гимназии (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

- Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях»;

- СанПиН 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;

- Уставом гимназии.

2. Порядок создания Комиссии и ее состав

3.1. Бракеражная комиссия создается приказом руководителя образовательной организации в начале учебного года.

3.2. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 3-х человек. В ее состав входят:

- представитель администрации гимназии;

- социальный педагог;

- старшая медицинская сестра;

- представители родительской общественности (по инициативе родительской общественности при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний критериев оценки качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям).

3.3. При назначении комиссии соблюдается принцип ежегодного обновления ее состава.

3. Основные задачи деятельности Комиссии

3.1. Оценка качества поставляемой готовой продукции.

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 готовой продукции питания;
- контролирует соблюдение 12-ти дневного меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации готовой продукции питания 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.;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками буфета.

5. Содержание и формы работы Комиссии

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

5.2. Бракеражная проба забирается из емкостей поставщика, после предварительного перемешивания. Пробы снимаются за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

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

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

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

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

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

5.8. 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.

5.9. 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.

5.10. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

5.11. Комиссия имеет право проверить вес блюд путем взвешивания.

6. Права Комиссии

6.1. Комиссия имеет право:

- требовать у директора гимназии содействия в деятельности комиссии;
- требовать выполнения и принятия мер к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

6.2. Комиссия несет ответственность:

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