

ПРИНЯТО
на заседании
Педагогического совета
Протокол № 7 от 09.04.2021

СОГЛАСОВАНО
на заседании
Управляющего совета
Протокол № 5 от 09.04.2021

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «Гимназия № 1»
Приказ № 104/1 от 12.04.2021

Положение о бракеражной комиссии МБОУ «Гимназия № 1»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся разработано на основании:

- Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 01.09.2020 года;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Устава МБОУ «Гимназия № 1».

1.2. Настоящее Положение регламентирует деятельность бракеражной комиссии МБОУ «Гимназия № 1» (далее - гимназия).

1.3. Бракеражная комиссия создается в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в гимназии.

2. Порядок создания бракеражной комиссии, ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора гимназии в начале учебного года.

2.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- члены администрации;
- члены коллектива;
- ответственный за организацию питания;
- фельдшер.

3. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражная комиссия гимназии:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при 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, помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций.

4. Оценка организации питания в гимназии

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. Администрация гимназии обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.