

Принято
на заседании
Педагогического совета
протокол № 10
от « 30» октября 2020г.

Мнение Совета родителей
при принятии локально-
нормативного акта учтено
Протокол Совета родителей № 2
от « 30» октября 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МОАУ «Гимназия № 7»
(полного дня)
Е.В. Дякина
«30» октября 2020 год
приказ № 277-ОД



Положение о бракеражной комиссии МОАУ «Гимназия №7» (полного дня)

1. Общие положения.

1.1. Бракеражная комиссия МОАУ «Гимназия №7» (полного дня) (далее – бракеражная комиссия) создается и в целях осуществления контроля организации питания обучающихся гимназии, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении (3 блюд) и раздаче готовой пищи в гимназии.

1.2. Бракеражная комиссия назначается приказом директора гимназии на учебный год.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.4. Бракеражная комиссия состоит из членов: заместителя директора – курирующего вопросы питания обучающихся, социального педагога, председателя профсоюзной организации гимназии, повара-бригадира от КШП, врача - по согласованию.

2. Полномочия комиссии.

2.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся гимназии.

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

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- 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;

- осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, приводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.,
- проверяет наличие суточной пробы;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока
- следит за соответствием процесса приготовления пищи технологическим картам,
- проверяет качество поступающей продукции,
- контролировать разнообразие и соответствие 12- дневного меню,
- вносить на рассмотрение администрации гимназии предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания,
- систематически информировать администрацию гимназии о результатах проводимых проверок.

3. Оценка организации питания.

3.1. Результаты проверки готовых 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.

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