

Рассмотрено и принято  
на педагогическом совете  
Протокол № 2 от 28.01.2016 г.

УТВЕРЖДАЮ   
Директор НМБСOU «Гимназия № 11»  
Л.А. Цветкова  
Приказ № 20 от 28.01.2016 г.



ПОЛОЖЕНИЕ  
о бракеражной комиссии  
нетипового муниципального бюджетного  
общеобразовательного учреждения  
Анжеро-Судженского городского округа  
«Гимназия №11»

Анжеро-Судженск  
2016

## **1. Общие положения**

- 1.1. Настоящее положение регламентирует порядок работы бракеражной комиссии в нетиповом муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении Анжеро-Судженского городского округа «Гимназия №11» (далее-НМБОУ «Гимназия №11»).
- 1.2. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе.
- 1.3. Основная задача бракеражной комиссии – осуществление контроля организации питания учащихся, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в НМБОУ «Гимназия №11».
- 1.4. В своей деятельности Бракеражная комиссия руководствуется следующими нормативными документами:
  - СанПиН 2.4.2.2821-10;
  - СанПиН 2.4.5.2409-08;
  - сборниками рецептур;
  - технологическими картами;
  - данным Положением, утверждённым директором НМБОУ «Гимназия №11»,

## **2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав**

- 2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора НМБОУ «Гимназия №11» на начало учебного года.
- 2.2. В состав бракеражной комиссии входят:
  - медицинский работник;
  - зав. производством школьной столовой,
  - ответственный за организацию питания в НМБОУ «Гимназия №11».

## **3. Обязанности бракеражной комиссии**

Комиссия:

- 3.1. проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;
- 3.2. следит ежедневно за правильностью составления меню раскладок;
- 3.3. контролирует организацию работы в школьной столовой;
- 3.4. осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- 3.5. контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- 3.6. периодически присутствует при закладке продуктов, проверяет выход блюд;

- 3.7. проверяет органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- 3.8. проверяет соответствие объемов приготовленной пищи объемам разовых порций и количеству детей;
- 3.9. проверять санитарное состояние пищеблока;
- 3.10. контролировать наличие маркировки на посуде;
- 3.11. контролировать наличие суточной пробы;
- 3.12. проверять соответствие процесса приготовления пищи техническим картам;
- 3.13. проверять качество поступающей продукции.

#### **4. Права бракеражной комиссии**

Бракеражная комиссия имеет право:

- 4.1. в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- 4.2. контролировать наличие маркировки на посуде;
- 4.3. проверять выход продукции;
- 4.4. контролировать наличие суточной пробы;
- 4.5. проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- 4.6. проверять качество поступающей продукции;
- 4.7. контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- 4.8. проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- 4.9. вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

#### **5. Делопроизводство**

Итоги проверок комиссией оформляются справками и актами, которые хранятся в течение 3 лет.

Ежегодно составляется и утверждается План работы комиссии.