

Российско - таджикское государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа с углублённым изучением отдельных предметов в г.
Турсунзаде имени Д.И. Менделеева»

«ПРИНЯТО»
на Педагогическом совете
Протокол №1
от «28» августа 2024г.

«УТВЕРЖДЕНО»
Директор РТ ГБОУ «СОШ в г. Турсунзаде имени
Д.И. Менделеева»
М.М.Бендрикова
Приказ № 69/2 от «28» августа 2024г.



ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
РТ ГБОУ «СОШ в г.Турсунзаде имени Д.И.Менделеева»

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия РТ ГБОУ «СОШ в г.Турсунзаде имени Д.И.Менделеева» (далее - бракеражная комиссия) создаёт и действует в соответствии с Уставом образовательного учреждения (далее-ОУ) в целях осуществления контроля организации питания учащихся, качества доставляемых продуктов соблюдения санитарно- гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, нормативными актами школы.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав

2.1. Бракеражная комиссия создаётся приказом директора школы. Состав комиссии, срок её полномочий утверждается приказом директора школы. Бракеражная комиссия состоит из 4 человек. В состав комиссии входят: директор школы, ответственный по питанию, медицинский работник школы, другие работники школы (по согласованию).

3. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественного питания учащихся школы.

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

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, 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 и помещения, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах
- осуществляет контроль сроков реализации и качества приготовления пищи
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям учащихся в основных пищевых веществах
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет вход блюд

Российско - таджикское государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа с углублённым изучением отдельных предметов в г.
Турсунзаде имени Д.И. Менделеева»

«ПРИНЯТО»

на Педагогическом совете
Протокол №1
от «28» августа 2024г.

«УТВЕРЖДЕНО»

Директор РТ ГБОУ «СОШ в г. Турсунзаде имени
Д.И. Менделеева»

_____ М.М.Бендрикова
Приказ № 69/2 от «28» августа 2024г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
РТ ГБОУ «СОШ в г.Турсунзаде имени Д.И.Менделеева»

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия РТ ГБОУ «СОШ в г.Турсунзаде имени Д.И.Менделеева» (далее - бракеражная комиссия) создаёт и действует в соответствии с Уставом образовательного учреждения (далее-ОУ) в целях осуществления контроля организации питания учащихся, качества доставляемых продуктов соблюдения санитарно- гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, нормативными актами школы.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав

2.1. Бракеражная комиссия создаётся приказом директора школы. Состав комиссии, срок её полномочий утверждается приказом директора школы. Бракеражная комиссия состоит из 4 человек. В состав комиссии входят: директор школы, ответственный по питанию, медицинский работник школы, другие работники школы (по согласованию).

3. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественного питания учащихся школы.

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

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, 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 и помещения, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах
- осуществляет контроль сроков реализации и качества приготовления пищи
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям учащихся в основных пищевых веществах
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет вход блюд

- осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую проверку готовой пищи, то есть проверяет её на цвет, запах и вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. в соответствии с правилами бракеража пищи
- проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы
- определяет фактический выход порции каждого блюда
- проверяет соответствие объёмов приготовленного питания объёму разовых порций и количества детей

3.3 При проведении проверок пищеблока, бракеражная комиссия руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и обработанности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

3.4 Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поставляемой пищи;
- контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- выносить на рассмотрение руководства школы и организаторов питания предложения по улучшению качества питания и повышения культуры обслуживания.

4. Оценка организации питания

4.1. Результаты проверки выхода блюд и их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по определённой системе. 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.

4.3.Решение комиссии обязательно к исполнению руководством школы и работниками пищеблока.