

«Согласовано»

С Председателем Попечительского совета

\_\_\_\_\_ М.Б.Камзолдаев

« » \_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Утверждаю

Директор КГУ «Школа-гимназия №31»

акимата города Нур-Султан

Чужетова А.С. \_\_\_\_\_

«14» 09 20 21 г.



**Положение о бракеражной комиссии  
по КГУ «Школа- гимназия № 31» акимата г. Нур-Султан  
на 2020-2021 учебный год**

1. Общие положения.

Настоящее Положение разработано на основе следующих нормативных документов:  
СанПиН РК от 16.08.2017 года № 611. ГОСТ.

- 1.1 Основываясь на принципах коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом школы в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно- гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе создается и действует бракеражная комиссия.
  - 1.2 Назначение бракеражной комиссии- обеспечение постоянного контроля за работой школьной столовой.
  - 1.3 Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПин, технологическими картами ГОСТами.
  - 1.4 Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при директоре или на собраниях трудового коллектива.
  - 1.5 Руководство школы обязано содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.
  - 1.6 Срок действия данного положения не ограничен.
2. Управление и структура бракеражной комиссии
- 2.1 Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на учебный год. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.
  - 2.2. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 7 человек

3. (Количество членов бракеражной комиссии определяется таким образом, чтобы на момент снятия бракеража пищи в ОУ находились данные работники, в соответствии с графиком работы).

2.3 В состав бракеражной комиссии входят представители администрации, медицинский работник, заведующая производством. (Можно привлекать представителей родительской общественности, при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний критериев оценки качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям)

3. Обязанности бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия обязана:

- осуществлять контроль за работой столовой,
- проверить санитарное состояние пищеблока,
- контролировать наличие маркировки на посуде,
- контролировать выход готовой продукции,
- контролировать наличие суточных проб,
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам,
  - проверять качество поступающей продукции,
  - контролировать разнообразие блюд и соблюдение циклического меню,
  - проверять соблюдения условий хранения продуктов питания, сроков реализации,
  - проводить бракераж готовой продукции,
  - предотвращать пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания
  - отчитываться о своей работе на заседаниях различных совещательных органов и комиссий,
  - своевременно выполнять рекомендации технологов МБУ Комбинат питания и предписания вышестоящих и контролирующих организаций.

4. Права бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия имеет право:

- - осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания,
- - проверять пригодность складских помещений,
- - следить за правильностью составления меню,
- - следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблоков
- - периодически присутствовать при закладке основных продуктов,
- - вносить на рассмотрение администрации школы и МБУ Комбинат питания предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

5. Содержание формы работы.

5.1. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

5.2. Бракеражная комиссия путем взвешивания 5-10 порции определяет фактический выход одной порции. Вес порционных изделий не должен быть меньше должной средней массы (допускаются отклонения  $\pm 3\%$  от нормы выхода).

5.3. Для проведения бракеража необходимо иметь, на пищеблоке весы пищевой термометр, чистые приборы, питьевую воду, тарелки с указанием веса на обратной стороне (вмещающие как 1 порцию блюда, так и 10 порции), линейку.

5.4. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

5.5. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню: в нем должны быть дата, полное наименование блюда, выход порции, цена. Меню должно быть утверждено директором учебного заведения, подписано заведующей производством, ответственным за питание с указанием фамилии калькулятора.

5.6. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

5.7. Бракеражной комиссии при проверках особо обратить внимание на Сан Пин п. 119 - о недопущении использования продуктов питания при приготовлении различных блюд;

5.8. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Данный журнал установленной формы (СанПин 2.4.5.2409-08, форма 2) оформляется подписями (членами бракеражной комиссии). Замечания и нарушения, установленные комиссией при приготовлении блюд, заносятся в этот же журнал. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью хранится бракеражный журнал у директора школы.