



**ГОРОДСКОЙ ОКРУГ ЛАНГЕПАС
ХАНТЫ-МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА-ЮГРЫ
Лангепасское городское муниципальное автономное общеобразовательное
учреждение «Гимназия № 6»
(ЛГ MAOY «Гимназия № 6»)**

ПРИКАЗ

от «02» сентября 2024 г.

№454

О создании бракеражной комиссии

В соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.3648-20 (п. 2.4.6), в целях осуществления контроля организации питания обучающихся ЛГ MAOY «Гимназия №6» (здание начальных классов, адрес: Мира 24А), контроля качества доставляемых продуктов питания на пищеблок,
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать в ЛГ MAOY «Гимназия №6» (здание начальных классов, адрес: Мира 24А) бракеражную комиссию (приложение №1) в составе:
 - представитель ЛГ MAOY «Гимназия №6», ответственный за организацию питания
 - медицинский работник, закреплённый за общеобразовательным учреждением
 - заведующий производством пищеблока при общеобразовательном учреждении
2. Утвердить Положение о бракеражной комиссии (приложение №2).
3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.



Debit

Н. Н. Девятова

Внутренний контроль: *[Signature]* / Шиханцова Н.В.

При проведении антикоррупционной экспертизы проекта признаки коррупционности *не выявлены*
(выявлены, не выявлены)

Председатель комиссии по противодействию коррупции ЛГ MAOY «Гимназия № 6» *[Signature]* И. А. Ильина

«02» 09 2024г.

Ознакомлены:

Ф.И.О.	подпись	дата
Панченко Н. И.	<i>[Signature]</i>	02.09.2024г.
Корниенко Т. Г.	<i>[Signature]</i>	02.09.2024г.
Хакимова Г.Р.	<i>[Signature]</i>	02.09.2024г.

Исполнитель: Шиханцова Н.В., тел.2-08-58

Состав бракеражной комиссии ЛГ МАОУ «Гимназия №6»,
здание начальных классов по адресу: Мира 24А

№ п/п	ФИО членов бракеражной комиссии	должность
1	Панченко Нина Ивановна	заведующий производством
2	Корниенко Татьяна Григорьевна	ответственный за организацию питания
3	Хакимова Гульназ Рифгатовна	фельдшер школы

УТВЕРЖДАЮ.

Директор
ЛГ МАОУ «Гимназия №6»
Н.И. Девятова



ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии организации школьного питания
в ЛГ МАОУ «Гимназия №6», здание начальных классов по адресу: Мира 24А

1. Общие положения.

- 1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в ЛГ МАОУ «Гимназия №6» (здание начальных классов, Мира 24А).
- 1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией общеобразовательного учреждения и представителем – медицинским работником городского муниципального бюджетного учреждения «Лангепасская городская больница».
- 1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 3.1/2.4.3598-20, СанПиН 2.2.3670-20, СанПиНом 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.3648-20, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением, Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007г №54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях», приказами и распоряжениями Департамента образования и молодежной политики администрации города Лангепаса, основываясь на принципах коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом школы в целях осуществления контроля за организацией питания обучающихся, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школьном учреждении.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав.

- 2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора ЛГ МАОУ «Гимназия № 6» на начало учебного года.
- 2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 (трёх) членов. В состав комиссии входят:
 - представитель ЛГ МАОУ «Гимназия №6», ответственный за организацию питания;
 - медицинский работник, закреплённый за общеобразовательным учреждением;
 - заведующий производством пищеблока, обслуживающего учреждения.
- 2.3. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, утверждённым приказом директора ЛГ МАОУ «Гимназия № 6» .

3. Основные задачи бракеражной комиссии.

- 3.1. Предотвращение пищевых отравлений.
- 3.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 3.3. Осуществление контроля за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 3.4. Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.
- 3.5. Осуществление контроля за работой пищеблока.
- 3.6. Проверка санитарного состояние пищеблока.
- 3.7. Осуществление контроля наличия маркировки на посуде.
- 3.8. Осуществление контроля за выходом готовой продукции.

4. Деятельность комиссии.

Члены бракеражной комиссии выполняют следующие обязанности:

- контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при доставке и разгрузке продуктов питания на пищеблоке;
- проверяют складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- контролируют организацию работы на пищеблоке;
- следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- периодически присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;
- осуществляют контроль соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
- проводят органолептическую оценку готовой пищи;
- проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся;
- проводят просветительскую работу с педагогами и родителями обучающихся.

5. Требования к оформлению документации

- 5.1. Результаты текущих проверок бракеражной комиссии отражаются в журналах: «Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов», «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».
- 5.2. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
- 5.3. Информация о выявленных членами бракеражной комиссии нарушениях фиксируется в актах проверок.

6. Оценка организации питания на пищеблоке

6.1. Методика органолептической оценки пищи:

- органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи - определяют внешний вид готовой пищи, её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность,
- вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре,
- при определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса, не досолённости, пересола, отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления.

6.2. Критерии оценки качества блюд:

- **«Отлично»** - блюдо приготовлено в соответствии с технологией,
- **«Хорошо»** - незначительные изменения в технологии приготовления блюд, привели к изменению вкуса, которые можно исправить,
- **«Удовлетворительно»** - изменения в технологии приготовления блюд привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

Срок действия данного Положения не ограничен.