



**муниципальное автономное общеобразовательное  
учреждение «Гимназия № 4»**

660122 г. Красноярск, ул. имени газеты «Пионерская правда», д. 5, тел.: +7 (391) 237-34-27,  
e-mail: [gymn4@mailkrsk.ru](mailto:gymn4@mailkrsk.ru) <http://www.gymn4.ru>  
ОГРН 1022401945730, ИНН 2461023652 КПП 246101001

Утверждаю  
Директор МАОУ Гимназии № 4  
Н.А.Рогова  
Приказ № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2023



**Положение  
о бракеражной комиссии  
МАОУ Гимназии № 4**

## **1. Общие положения**

1.1. В целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МАОУ Гимназии №4 создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и родительской общественностью МАОУ, а также со специалистами управления образования.

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

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием МАОУ. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом руководителя МАОУ.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3–5 членов. В состав комиссии входят:

- представитель администрации МАОУ (председатель комиссии);
- медицинский работник;
- повар (по согласованию);
- кладовщик (по согласованию).
- представитель МАОУ (по согласованию)

## **3. Полномочия комиссии**

Бракеражная комиссия:

- 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;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

## **4. Оценка организации питания в МАОУ**

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

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

4.3. Администрация МАОУ при установлении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать данное положение.

4.4. Администрация МАОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.



# муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Гимназия № 4»

660122 г. Красноярск, ул. имени газеты «Пионерская правда», д. 5, тел.: +7 (391) 237-34-27,  
e-mail: gimn4@list.ru http://www.gymn4.ru  
ОГРН 1022401945730, ИНН 2461023652 КПП 246101001

Утверждаю  
Директор МАОУ Гимназии № 4  
Н.А.Рогова  
Приказ от 20.08.2023



## План работы бракеражной комиссии МАОУ Гимназии № 4 на 2023-2024 учебный год

На основании общего Положения о бракеражной комиссии, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно - гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии в МАОУ Гимназии № 4 организована по следующим направлениям:

### 1. Ежедневный контроль:

Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы. Оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д); За соблюдением технологии приготовления пищи. За полнотой вложения продуктов при приготовлении. Соблюдения санитарно - гигиенических норм сотрудниками пищеблока. Соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока. Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб. Взятие проб из общего котла.

### 2. Ежемесячный контроль:

Организация питьевого режима, уголков гигиены, наличие и оформление папок здоровья в классах. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.

### 3. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.

### 4. Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.

### 5. Контроль качества обработки и мытья посуды.

Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания учащихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря. Проверка правил хранения продуктов и т. д. Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы школьного пищеблока. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на советах по питанию школы.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТ.