

<p>РАССМОТРЕНО Педагогический совет протокол № <u>12</u> от <u>16.09.2024</u></p>	<p>СОГЛАСОВАНО Совет Учреждения Протокол № <u>5</u> от <u>20.09.2024</u></p>	<p>УТВЕРЖДЕНО Директор МБОУ СОШ 10 ККЮС В.М.Ворогаев приказ № <u>144</u> от <u>30.09.2024</u></p>
--	---	--



Положение о бракеражной комиссии МБОУ СОШ 10 ККЮС

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии МБОУ СОШ ККЮС школьной столовой (далее соответственно – «Положение», «Комиссия» и «предприятие общественного питания») разработано на основе действующих санитарных норм и правил, действующего законодательства Российской Федерации и определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности указанной Комиссии.

1.2. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из работников МБОУ СОШ ККЮС, работников ИП Косухин С.В. и привлекаемых специалистов.

1.3. Решения, принятые комиссией в рамках имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми работниками предприятия школьного питания, либо если в таких решениях прямо указаны работники предприятия школьного питания, непосредственно которым адресованы для исполнения.

1.4 Деятельность Комиссии основывается на принципах:

- обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания.
- уважения прав и защиты законных интересов работников предприятия предприятия школьного питания, а также потребителей.
- строгого соблюдения законодательства Российской Федерации.

2. Основные цели и задачи комиссии

2.1. Комиссия создана с целью осуществления постоянного контроля качества выпускаемой продукции на предприятии питания.

2.2. Задачи создания и деятельности Комиссии:

- выборочная проверка качества всех поступающих на предприятие сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд.
- сплошной контроль по мере готовности, но до отпуска потребителям качества, состава, веса, объема всех приготовленных на предприятии школьного питания блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов.
- оценка проверяемой продукции с вынесением решений о ее соответствии установленным нормам и требованиям или о ее неготовности или о ее несоответствии установленным требованиям с последующим уничтожением (при уничтожении составляется соответствующий акт).
- выявление соответственных и виновных в допущении брака конкретных работников.
- возложение на комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачи, не допускается.

3. Состав комиссии

3.1 Создана бракеражная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся, соблюдением санитарных норм пищеблока в целях укрепления и сохранения здоровья школьников и полного охвата горячим питанием в составе:

Председатель комиссии: Воропаев Виталий Михайлович - директор МБОУ СОШ 10 ККЮС

Члены комиссии:

Мокшина Ирина Витальевна – председатель Родительского комитета
Устименко Юлия Яковлевна – член Родительского комитета
Грищенко Ольга Анатольевна – член Родительского комитета
Гончарова Ирина Николаевна – учитель физики
Воронина Анастасия Николаевна – председатель профсоюза
Польгалова Алена Евгеньевна – медсестра
Матюшкина Елена Александровна – зам. директора по ВР
Дерига Наталья Валерьевна – ответственная по питанию.

4. Деятельность комиссии

4.1. Члены комиссии в любом составе вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях, обеденных залах и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, размораживания, закладки, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.

4.2. Бракераж блюд, готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов производится до отпуска (выдачи) потребителям из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей и т.п. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки. Ложка, используемая для взятия готовой пищи, после каждого блюда должна ополаскиваться горячей водой.

4.3. Комиссия органолептическими методами по утвержденным для каждого вида блюд, изделий и полуфабрикатов программам проверяет безопасность, качество, состав приготовленной продукции.

4.4. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.5. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с выдачи (отпуска, реализации), направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в лабораторию.

4.6. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителям.

4.7. Решение комиссии о браке является основанием для определения причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению брака впредь.

4.8. Отсутствие отдельных членов комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно не менее двух её членов.

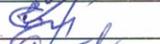
5. Деятельность комиссии.

5.1. Комиссия постоянно выполняет отнесенные к ее компетенции функции.

Добросовестность, компетентность, разумность членов комиссии предполагаются.

5.2. По устному или письменному запросу комиссии или отдельных ее членов работники предприятия школьного питания обязаны предоставлять затребованные документы, давать пояснения, письменные объяснения, предъявлять продукты, технологические емкости, посуду, обеспечивать доступ, в указанные комиссией помещения и места.

5.3. Записи в бракеражных журналах оформляются за подписями медработника.

/  /Мокшина И.В./
/  /Устименко Ю.Я./
/  /Грищенко О.А./
/  /Гончарова И.Н./
/  /Воронина А.Н./
/  /Полыгалова А.Е./
/  /Матюшкина Е.А./
/  /Дерига Н.В./