

Согласовано

На заседании педагогического совета

Протокол № 1 от 28.08.2020 г.



Утверждаю

Директор школы *Н.К.Габдрахманова*

Приказ № 61 от 28.08.2020 г.

Положение о бракеражной комиссии МОБУ СОШ с. Камышлытамак

МР Бакалинский район РБ

1. Общее положение.

1.1. Бракеражная комиссия МОБУ СОШ с. Камышлытамак создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНом 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», Сан Пин 2.4.1.2660-10 ГОСТ Р 54607.1-2011 «Национальный стандарт РФ. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям», ГОСТ Р 54607.2-2012 Национальный стандарт РФ. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям», ГОСТ 31986-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

1.3. Настоящее положение определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности комиссии.

2. Порядок формирования комиссии.

2.1. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из числа работников школы. Персональный состав комиссии утверждается директором школы, приказом в составе:

2.1.1. Председатель - директор школы;

Члены комиссии:

- ответственный за организацию питания в школе
- член педагогического коллектива или медицинский работник;
- представители от родительской общественности;

2.2. Отсутствие отдельных членов комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно не менее 3 ее членов.

2.3. Председатель комиссии является ее полноправным членом. В случае равенства голосов при голосовании в комиссии голос председателя является решающим.

3. Основные цели и задачи комиссии:

3.1. Комиссия создается с целью осуществления постоянного контроля качества пищевой продукции, приготовленной на пищеблоке школы.

3.2. Задачей создания и деятельности комиссия:

- Контроль массы всех пищевых продуктов (штучных изделий, полуфабрикатов, порционных блюд, продукции к блюдам);
- Органолептическая оценка всей готовой пищевой продукции (состав, вкус, температура, запах, внешний вид, готовность).

3.3. Вложения на комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

3.4. Решения, принятые комиссией в рамках имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми работниками школы.

4. Права, обязанности членов комиссии

4.1 Члены комиссии в праве:

- Вносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания;
- Ходатайствовать о поощрении и наказании работников пищеблока;
- Находиться в помещениях пищеблока для проведения бракеража готовой пищевой продукции.

4.2. Члены комиссии обязаны:

- Ежедневно являться на бракераж готовой пищевой продукции за 20 минут до начала раздачи.
- Добросовестно выполнять возложенные функции: отбирать пробы готовой пищевой продукции; проводить контрольные взвешивания и органолептическую оценку;
- Выносить одно из трех обоснованных решений: допустить к раздаче, направить на доработку, отправить в брак;
- Ознакомиться с меню, таблицами выхода и состава продукции, изучить технологические и калькуляционные карты приготовления пищи, качество которой оценивается;
- Своевременно сообщать руководству школы о проблемах здоровья, которые препятствуют осуществлению возложенных на них функций;
- Осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде: халате, шапочке, перчатки обуви;
- Перед тем как приступить к своим обязанностям, вымыть руки и надеть стерильную одежду;
- Присутствовать на совещании при директоре школы по вопросам расследования причин брака готовой пищевой продукции;
- Фиксировать результаты бракеража в учетных документах: в журнале бракеража готовой кулинарной продукции и акте (при выявлении брака).

5. Деятельность комиссии.

5.1. Деятельность комиссии регламентируется настоящим Положением, действующими санитарными правилами, ГОСТами.

5.2. Для оценки контроля массы и органолептической оценки члены комиссии используют порядки, указанные в приложениях №1 и №2 к настоящему Положению.

5.3. Работники пищеблока обязаны содействовать в деятельности комиссии: представлять затребованные документы, давать пояснения, предъявлять пищевые продукты, технологические емкости, посуду.

6. Заключительное положение

6.1. Члены комиссии работают на добровольной основе.

6.2. Члены комиссии несут персональную ответственность за выполнение вложенных на них функций и за вынесенные в ходе деятельности решения.