

ПОЛОЖЕНИЕ

О бракеражной комиссии МБОУ СОШ №33

1. Общие положения

- 1,1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии МБОУ СОШ №33 им. 3. Калоева (далее соответственно- «Положение», «комиссия» и «организация») разработано в соответствии «: СП 23.6.1079-01 «Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно—эпидемиологические правила», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарноэпидемиологические правила и нормативы», СанПиН 24.1,3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», ГОСТ Р 54607,1-20H «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.
- Часть 2. Методы физико-химических испытаний», ГОСТ 31986-2012 «Межгосударственный стандарт, Услуги общественного питания. Оценка качества продукции общественного питания.
- 1. 2. Настоящее ПОЛОЖЕНИЕ определяет компетенцию, функции, задачи, Порядок формирования и деятельности комиссии.
- 2. Порядок формирования комиссии .

- 21. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из числа работников организации. Персональный состав комиссии утверждает директор организации приказом. В состав комиссии входят пять членов:
- 2,11. Председатель представитель администрации,
- 2.12. Члены комиссии:
- работник пищеблока;
- медицинский работник;
- работник хозяйственной части
- -член род. комитета школы.
- 2.2. Отсутствие отдельных членов комиссии не *является препятствием* для ее деятельности.

Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно не менее трех ее членов,

- 2.3. При необходимости в состав комиссии приказом директора могут включаться работники организации, чьи должности не указаны в пункте 2.1 настоящего Положения, а также специалисты и эксперты, не являющиеся работниками организации.
- 2.4. Председатель комиссии является ее полноправным членом. В случае равенства голосов при голосовании в комиссии голос председателя является решающим.
- 3. Основные цели и задачи комиссии:
- 31. Комиссия создается с целью осуществления постоянного контроля качества пищевой продукции, приготовленной на пищеблоке организации.
- 3.2. Задачи создания и деятельности комиссии:
- 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. Возложение 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 организации либо, если в таких решениях прямо указаны

работники организации, непосредственно которым они адресованы для исполнения.

- 4. Права, обязанности членов комиссии:
- 4.1. Члены комиссии вправе:
- Выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания;
- ходатайствовать о поощрении или 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 начало раздачи;
- добросовестно выполнять возложенные функции: отбирать пробы готовой пищевой продукции; проводить контрольное взвешивание 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 сообщить руководству организации о проблемах здоровья, которые препятствуют осуществлению возложенных на них функций;
- осуществлять свои функции в специальной одежде: халате, шапочке, перчатках и обуви;
- перед тем как приступить к своим обязанностям, надеть стерильную одежду;
- -присутствовать на заседании при директоре вопросам расследования причин брака готовой продукции
- 5. Деятельность комиссии
- 5.1. Деятельность комиссии

pe

шьно выдаваемой стерильной

бязанностям, вымыть руки и

директоре организации по

пищевой продукции;

етных документах: в журнале е (при выявлении брака).

ламентируется настоящим

Положением, действующими санитарными правилами, ГОСТами'

5. 2 Для оценки контроля массы и орг?

комиссии используют порядки, указанные настоящему Положению.

- 5.3ь Работники организации обязаны комиссии: представлять затребованиые до предъявлять пищевые ПРОДУКТЫ, ТЕХНОПОГИЧССК
- 6. Заключительные положения

олептической оценки члены приложениях № 1 и 2 к

содействовать деятельности ументы, давать пояснения, ме емкости, посуду.

- 6.1. Члены комиссии работают на добровольной основе.
- 6.2. Члены комиссии несут персональную ответственность за выполнение возложенных на них функций.
- 6.3 «Директор организации вправе учиты

при премировании.

Приложение № 1