

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 3»

ПРИКАЗ

30.08.2022

№ 245/12

г. Красноуфимск

Об утверждении Положения о бракеражной комиссии

На основании Постановления Главного государственного санитарного врача России от 27.10.2020 № СанПиН 2.3/2.4.3590-20, 32, 2.3/2.4.3590-20, Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы Главного государственного санитарного врача России от 27.10.2020 № СанПиН 2.3/2.4.3590-20, 32, 2.3/2.4.3590-20 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся в школьной столовой

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Положение о комиссии по бракеражу готовой продукции в МАОУ СШ 3 (Приложение).
2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за соблюдением технологического процесса. Отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб в соответствии с СанПиНом 2.4.2409 – 08. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».
3. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляют медицинские работники Ильина М.В., фельдшер; Батурина О.Н., медсестра

Директор



И.А. Дубовская

ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии МАОУ СШ 3

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии МАОУ СШ 3 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 школы и привлекаемых специалистов.

1.3. Деятельность Комиссии основывается на принципах:

- а) обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания;
- б) уважения прав и защиты законных интересов работников школы, а также обучающихся;
- в) строгого соблюдения законодательства и требований нормативно-правовых актов в области организации питания.

2. Основные цели и задачи комиссии

2.1. Комиссия создана с целью осуществления постоянного контроля качества готовой пищи и соблюдения технологии приготовления.

Задачи создания и деятельности Комиссии:

- выборочная проверка качества всех поступающих на организации сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд;
- сплошной контроль по мере готовности, но до отпуска обучающимся качества, состава, веса, объема всех приготовленных на организации 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 ответственных и виновных в допущении брака конкретных работников.

2.3. Возложение на Комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

3. Состав комиссии

3.1. Комиссия утверждается приказом директора школы в составе председателя и не менее четырех членов, в том числе медицинский работник, сотрудник школы, отвечающий за вопросы питания, заведующая производством. Председатель Комиссии - директор школы.

3.2. По мере необходимости в состав Комиссии приказом директора школы могут включаться специалисты и эксперты, в том числе и не являющиеся работниками школы.

3.3. Председатель Комиссии является ее полноправным членом. При этом в случае равенства голосов при голосовании в Комиссии голос председателя является решающим.

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. Комиссия осуществляет контроль за соответствием технических требований, предъявляемых к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок, наличием документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

4.3. Выдача (отпуск) обучающимся готовой пищи из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей и т.п. разрешается только после снятия проб. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки. Ложка, используемая для взятия проб готовой пищи, после каждого блюда должна ополаскиваться горячей водой.

4.4. По результатам проверки каждый член Комиссии может приостановить выдачу (реализацию) не соответствующего установленным требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением Комиссия принимает большинством голосов.

4.5. Решение Комиссии о браке является основанием для расследования причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению брака впредь.

4.6. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций Комиссии достаточно не менее двух ее членов.

5. Права и обязанности комиссии

5.1. Комиссия постоянно выполняет отнесенные к ее компетенции функции.

5.2. Все работники школы обязаны оказывать Комиссии или отдельным ее членам содействие в реализации их функций.

5.3. По устному или письменному запросу Комиссии или отдельных ее членов работники столовой обязаны представлять затребованные документы, давать пояснения, письменные объяснения, предъявлять продукты, технологические емкости, посуду, обеспечивать доступ в указанные Комиссией помещения и места.

5.4. На заседания Комиссии по вопросам расследования причин брака обязательно приглашаются лица, имеющие отношение к технологическим процессам или связанные с их нарушением.

5.5. неявка лиц, приглашенных на заседание Комиссии, не является основанием для переноса заседания или отказа в рассмотрении вопроса, если Комиссией не будет принято иное решение.

5.6. Члены Комиссии обязаны осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде (халате, комбинезоне, головном уборе, обуви и т.п.).

5.7. За нарушение настоящего Положения работники столовой и члены Комиссии несут персональную ответственность.