

Администрация Суровикинского муниципального района Волгоградской области
Муниципальное казенное образовательное учреждение
«Добринская средняя общеобразовательная школа»
404433 Россия, Волгоградская область, Суровикинский район, х. Добринка, ул.
Школьная 18
Тел./Факс 88447397636 e-mail: dobrinsk@yandex.ru
ОКПО 22433567 ОГРН 1023405962216 ИНН/КПП 3430031905/343001001

Директор МКОУ «Добринская СОШ»
С. В. Скорукова В.Ф.
201 г.



Положение о бракеражной комиссии МКОУ «Добринская СОШ»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии МКОУ «Добринская СОШ» (далее соответственно — «Положение», «комиссия» и «организация») разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 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 2. Методы физико-химических испытаний», ГОСТ 31986-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

1.2. 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 организации. Персональный состав комиссии утверждает директор организации приказом. В состав комиссии входят три члена:

2.1.1. Председатель — представитель администрации.

2.1.2. Члены комиссии:

— работник школы;

— работник хозяйственной части;

2.2. Отсутствие отдельных членов комиссии не является препятствием для деятельности. Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно не менее двух 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, также специалисты и эксперты, не являющиеся работниками организации.

2.4. Председатель комиссии является ее полноправным членом. В случае неравенства 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 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 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 начала 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 сообщать руководству организации о проблемах здоровья, которые препятствуют осуществлению возложенных на них функций;

осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде: халате, шапочке, перчатках и обуви;

перед тем как приступить к своим обязанностям, вымыть руки и надеть стерильную одежду;

присутствовать на заседании при директоре организации 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 организации обязаны содействовать деятельности комиссии: представлять затребованные документы, давать пояснения, предъявлять пищевые продукты, технологические емкости, посуду.

6. Заключительные положения

6.1. Члены комиссии работают на добровольной основе.

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

6.3. Директор организации вправе учитывать работу членов комиссии при премировании.