

ПРИНЯТО:
на Педагогическом совете
МБОУ «Нижеалькеевская СОШ»
№ 5 от 16.02.2021 года

УТВЕРЖДАЮ
директор МБОУ «Нижеалькеевская
СОШ» _____ Ф.Ф.Мисалов
Приказ №18 от 16.02. 2021 г.

Положение о бракеражной комиссии МБОУ «Нижеалькеевская СОШ»

1. Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в МБОУ «Нижеалькеевская СОШ» (далее- Школа). Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

1.2. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из работников учреждения и привлекаемых специалистов.

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

1.4. Деятельность Комиссии основывается на принципах:

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

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОМИССИИ

2.1. Комиссия создана с целью осуществления постоянного контроля качества выпускаемой продукции в организации общественного питания.

2.2. Задачисоздания и деятельности Комиссии:

2.2.1. Выборочная проверка качества всех поступающих на предприятие сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд.

2.2.2. Сплошной контроль по мере готовности, но до отпуска потребителям качества, состава, веса, объема всех приготовленных на предприятии блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов.

2.2.3. 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).

2.2.4. 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 по Учреждению в составе Председателя и 4 членов: 3.1.1.Председатель Комиссии - заместитель руководителя Учреждения.

3.1.2.Заведующий производством (повар). 3.1.3.Медработник (по согласованию с ФАП)

3.2. По мере необходимости в состав Комиссии распоряжением руководителя организации могут включаться педагоги, в том числе и родители.

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

3.4. Для достижения целей и решения задач, определенных Положением, Председатель Комиссии осуществляет следующие функции:

а)организует и руководит деятельностью Комиссии;

б)обеспечивает членов Комиссии стерильной одеждой, приборами и лабораторным оборудованием; в)информирует руководство и работников учреждения о деятельности Комиссии;

г)организует делопроизводство, связанное с деятельностью Комиссии.

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

4.4. Результаты контроля немедленно регистрируются в:

4.4.1. Журнале бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (сырых продуктов).

4.4.2. Журнале бракеража готовых блюд.

4.3. Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью предприятия. Хранятся бракеражные журналы у заведующего производством

4.4. Выдача (отпуск) потребителям готовой пищи (или: полуфабрикатов) разрешается только после проведения приемочного контроля Комиссией с соответствующими записями в журналах