# Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение

## «Первомайская основная школа №33»

Утверждаю:				
Директор:	Манекина А.И			
Приказ №96-А от 20	0.01.2021г.			

# ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии

## в МКОУ «Первомайская основная школа №33»

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии МКОУ «Первомайская ОШ№33» (далее соответственно "Положение", «школа") разработано в соответствии с:
- Федеральным Законом РФ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 08.12.2020;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические 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»;
- Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 13.07.2020 и другими действующими санитарными нормами и правилами, действующего законодательства Российской Федерации и 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 работниковшколы..
- 1.3. Решения, принятые Комиссией в рамках имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми работниками школы, либо если в таких решениях прямо указаны работники школы, 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 обучающихся;

в) строгого соблюдения законодательства Российской Федерации.

# 2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОМИССИИ

- 2.1. Комиссия создана с целью осуществления постоянного контроля качества питания обучающихся школы.
- 2.2. Задачи создания и деятельности Комиссии:
- 2.2.1. Выборочная проверка качества всех поступающих продуктов.
- 2.2.2. Сплошной контроль по мере готовности, но до отпуска обучающимся качества, состава, веса, объема всех приготовленных блюд, кулинарных изделий.
- 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 директора школы в составе Председателя и 2-х членов:
- 3.1.1. Председатель Комиссии директор школы.
- 3.1.2. Члены: повар, ответственный за организацию питания.
- 3.2. По мере необходимости в состав Комиссии распоряжением 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.
- 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 школы 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.
- 4.4. Бракераж блюд, готовых кулинарных изделий производится до отпуска (выдачи) обучающимся из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей и т.п. 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.

Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью школы. Хранятся бракеражные журналы у ответственного за организацию питания.

- 4.5. Выдача (отпуск) готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля Комиссией с соответствующими записями в журналах.
- 4.6. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.
- 4.7. При нарушении технологии приготовления пищи Комиссия обязана снять изделия с выдачи (отпуска, реализации), направить их на доработку или переработку, а при необходимости на исследование в лабораторию.
- 4.8. Если блюдо не доведено до готовности, Комиссия задерживает его раздачу (реализацию) на время, необходимое для доготовки.
- 4.9. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий одновременно взвешивается 1 порция каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий путем взвешивания порций, взятых при отпуске обучающимся.
- 4.10. По результатам проверки каждый член Комиссии вправе приостановить выдачу (реализацию) не соответствующего установленным требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением Комиссия принимает большинством голосов.
- 4.11. Решение Комиссии о браке является основанием для расследования причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению брака впредь.

4.12. 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. Добросовестность, компетентность, разумность членов Комиссии предполагаются.
- 5.2. Все работники предприятия обязаны оказывать Комиссии или отдельным ее членам всемерное содействие в реализации их функций.
- 5.3. По устному или письменному запросу Комиссии или отдельных ее членов работник школы обязан 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. Записи в бракеражных журналах оформляются за подписями Председателя или не менее двух членов Комиссии. Заключения, предложения Комиссии оформляются письменно и подписываются Председателем и членами Комиссии.
- 5.7. Члены Комиссии обязаны осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде (халате, комбинезоне, головном уборе, обуви и т.п.).
- 5.8. За нарушение настоящего Положения работники школы и члены Комиссии несут персональную ответственность.

### 6. ПРОЧИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

6.1.	Положение,	a	также	вносимые	В	него	изменения	И	дополнения	утверждаются	
руководителем школы и вступают в силу после их утверждения.											
С данным Положением ознакомпены.											
(`па	нным Попоже	HI	IEM OSHS	акомпенгі.			/		/		