

Муниципальное бюджетное общеобразовательное
учреждение «Ольховская средняя школа»
Ольховского муниципального района Волгоградской области (МБОУ
«Ольховская СШ»)

СОГЛАСОВАНО

Педагогическим советом

МБОУ «Ольховская СШ»

(протокол от 29.08.2022)

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «Ольховская СШ»

Кадыкова Г.М.



ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Ольховская средняя
школа» Ольховского муниципального района Волгоградской области
(МБОУ «Ольховская СШ»)

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Ольховская средняя школа» Ольховского муниципального района Волгоградской области (МБОУ «Ольховская СШ») (далее соответственно — «Положение», «комиссия» и «МБОУ «Ольховская СШ»») разработано в соответствии с 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 3 1986-2012 «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 сотрудников образовательного учреждения. Персональный состав комиссии утверждает директор школы приказом. В состав комиссии входят четыре члена:

2.1.1. Председатель — представитель администрации.

2.1.2. Члены комиссии:

- работник пищеблока;
- медицинский работник;
- заведующий хозяйством.

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 образовательного учреждения, чьи должности не указаны в пункте 2.1 настоящего Положения, а также специалисты и эксперты, не являющиеся работниками образовательного учреждения.

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

3.1. Комиссия создается с целью осуществления постоянного контроля качества пищевой продукции, приготовленной на пищеблоке образовательного учреждения.

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 образовательного учреждения либо, если в таких решениях прямо указаны работники образовательного учреждения, непосредственно которым они адресованы для исполнения.

4. Права, обязанности членов комиссии

4.1. Члены комиссии вправе:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания;
- 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 сообщить руководству образовательного учреждения 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 образовательного учреждения 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 соответствующие порядки.

5.3. Работники образовательного учреждения 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.