

ПРИНЯТО
на заседании педагогического совета
БОУ г. Омска
«Средняя общеобразовательная
школа № 132»

Протокол № 1 от 01.08.2024 г.

СОГЛАСОВАНО
на заседании Совета
учреждения БОУ г.
Омска «Средняя
общеобразовательная
школа № 132»

Протокол № 1 от
01.08.2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор БОУ г. Омска
«Средняя общеобразовательная
школа № 132»

/И.А. Мишина

Приказ № 55/1 от 01.08.2024 г.

Положение о бракеражной комиссии

Общие положения

Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее соответственно - «Положение», «Комиссия» и «Организация») разработано на основе действующих санитарных норм и правил, действующего законодательства Российской Федерации и определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности указанной Комиссии.

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

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.

Деятельность Комиссии основывается на принципах:

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

2. Основные цели и задачи Комиссии

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

Задачи создания и деятельности Комиссии:

Выборочная проверка качества всех поступающих в Организацию 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.

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

3. Состав Комиссии

Комиссия утверждается приказом руководителя Организации в составе председателя и двух членов:

Председатель Комиссии - ответственный за организацию питания, назначенный руководителем Организации.

Руководитель (или назначенный работник) организации, осуществляющей организацию питания.

Медицинский работник.

По мере необходимости в состав Комиссии приказом руководителя Организации могут включаться специалисты и эксперты, в том числе и не являющиеся работниками Организации.

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

4. Деятельность Комиссии

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.

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

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.

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.

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

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

Комиссия постоянно выполняет отнесенные к ее компетенции функции.

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

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

помещения и места.

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

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

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

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

План работы бракеражной комиссии

Ежедневный контроль

1. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы.
2. Оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д);
3. За соблюдением технологии приготовления пищи.
4. За полнотой вложения продуктов при приготовлении.
5. Соблюдения санитарно- гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
6. Соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.
7. Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.
8. Взятие проб из общего котла.

Ежемесячный контроль

- ☐ Организация питьевого режима.
- ☐ Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.
- ☐ Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
- ☐ Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.
- ☐ Контроль качества обработки и мытья посуды.
- ☐ Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания обучающихся.
- ☐ Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
- ☐ Проверка правил хранения продуктов и т.д.
- ☐ Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы школьного пищеблока. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на советах по питанию школы.
- ☐ Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами.

План работы бракеражной комиссии

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1.	Заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. Анализ санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год.	Члены бракеражной комиссии	Август
2.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
3.	Контроль сроков реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц
4.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в неделю
5.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Постоянно
6.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Сентябрь, Декабрь, Март, Май
7.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Постоянно
8.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Ноябрь
9.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за первое полугодие».	Члены бракеражной комиссии	Декабрь

10.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Январь
11.	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение журнала качества. Наличие суточных проб, маркировка банок.	Члены бракеражной комиссии	Февраль
12.	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	Члены бракеражной комиссии	Март
13.	Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением.	Члены бракеражной комиссии	Март
14.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Члены бракеражной комиссии	Апрель
15.	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Май
16.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за учебный год»	Члены бракеражной комиссии	Май

	помещений пищеблока.		
11.	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение журнала качества. Наличие суточных проб, маркировка банок.	Члены бракеражной комиссии	Февраль
12.	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	Члены бракеражной комиссии	Март
13.	Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением.	Члены бракеражной комиссии	Март
14.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Члены бракеражной комиссии	Апрель
15.	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Май
16.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за год»	Члены бракеражной комиссии	Май