

УПРАВЛЕНИЕ ОБЩЕГО И ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА НОРИЛЬСКА

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 42»
(МБОУ «СШ № 42»)

(Приложение № 2)

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «СШ №42»

 И.Г. Кизилова

Приказ

от 30.08.2023 № 02-03-181

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии МБОУ «СШ № 42» (далее соответственно - "Положение", "Комиссия") разработано на основе с Федеральным Законом №273-ФЗ от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 24.06.2023 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России №213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022 года).

1.2. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции – комиссия общественного контроля организации, осуществляющей образовательную деятельность, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания обучающихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБОУ «СШ № 42».

1.3. Комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СП 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20, СП 2.4.3648-20, СП 2.2.3670-20, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

1.4. В задачи комиссии входит:

- Контроль за качеством доставляемых продуктов питания;

- Контроль и качество приготовления блюд;
- Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБОУ «СШ № 42»

1.5. Состав комиссии, сроки её полномочий утверждаются приказом директора МБОУ «СШ № 42» на начало учебного года. Срок полномочий комиссии – 1 год.

1.6. Комиссия состоит из не менее 3 человек. В состав комиссии могут входить:

- Представитель администрации: директор МБОУ «СШ № 42» или его заместитель (председатель комиссии);
- Медицинский работник;
- Педагогические сотрудники;
- Повара;
- Член профсоюзного комитета МБОУ «СШ № 42»;
- Представитель родительской общественности в МБОУ «СШ № 42».

В необходимых случаях в состав комиссии могут быть включены другие работники МБОУ «СШ № 42», приглашенные специалисты.

2. ЦЕЛЬ РАБОТЫ КОМИССИИ

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

2.2. Сплошной контроль по мере готовности, но до отпуска потребителям качества, состава, веса, объема всех приготовленных в школьной столовой блюда, кулинарных изделий, полуфабрикатов.

3. СОСТАВ КОМИССИИ

3.1. Комиссия утверждается приказом по школе в составе Председателя и членов:

3.1.1. Председатель Комиссии - заместитель директора.

3.1.2. Заведующий производством - ООО «ПроСервис Таймыр»

3.1.3. Ответственный за организацию питания.

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

3.3. 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;

в) информирует директора и работников школы о деятельности 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. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовых блюд.

4.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью предприятия. Хранится бракеражный журнал у заведующего производством.

4.4. 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.

4.5. 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.

5.2. Все работники школы 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 работники предприятия обязаны представлять затребованные документы, давать пояснения, письменные объяснения, предъявлять продукты, технологические емкости, посуду, обеспечивать доступ в указанные Комиссией помещения и места.

5.4. Записи в бракеражном журнале оформляются за подписями Председателя или не менее двух членов Комиссии.