

УТВЕРЖДЕНО

приказом от 31.08.2018 № 111

**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
МОУ «Средняя общеобразовательная школа № 20 г. Йошкар-Олы»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии МОУ «Средняя общеобразовательная школа №20 г. Йошкар-Олы» (далее – Положение) разработано на основе действующих санитарных норм и правил, действующего законодательства Российской Федерации.

1.2. Положение определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности бракеражной комиссии МОУ «Средняя общеобразовательная школа №20 г. Йошкар-Олы» (далее – Комиссия).

1.2. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из работников МОУ «Средняя общеобразовательная школа №20 г. Йошкар-Олы» (далее – Учреждение) 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 Организации, а также учащихся;

в) строгого соблюдения законодательства Российской Федерации.

1.5. Комиссия в своей работе руководствуется следующими нормативными документами: сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами, требованиями к качеству готовых блюд, ГОСТами, Ту, ТИ, ассортиментом блюд, согласованных с территориальными Центрами Госсанэпиднадзора.

2. Основные цели и задачи комиссии

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

2.2. Задачи создания и деятельности Комиссии:

2.2.1. Выборочная проверка качества всех поступающих в Учреждение сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд.

2.2.2. Сплошной контроль по мере готовности, но до отпуска учащимся, качества, состава, веса, объема всех приготовленных в Учреждении 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 руководителя Учреждения в составе Председателя и 2 членов:

3.1.1. Председатель Комиссии – ответственный за организацию питания, назначенный руководителем Учреждения.

3.1.2. Назначенный работник организации, осуществляющей организацию питания.

3.1.3. Медицинский работник.

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

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

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

4.3. Выдача (отпуск) учащимся 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.

4.4. Бракераж пищи производится в присутствии непосредственного изготовителя (повара) продукции, который является контролируемым звеном, но участие в оценке изготовленной им пищи не принимает.

4.5. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделия: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

Оценка «отлично» дается таким блюдам и изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету, запаху, внешнему виду, консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиям ГОСТов.

Оценка «хорошо» дается таким блюдам и изделиям, которые имеют один незначительный дефект (недосол, не доведено до нужного цвета и др.).

Оценка «удовлетворительно» дается таким блюдам и изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для реализации без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» дается изделиям, которые имеют следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям и блюдам вкус и запах, резко пересоленные, кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму или другие признаки, порочащие блюдо и изделие.

При оценке качества блюд и кулинарных изделий «неудовлетворительно» готовая пища не допускается для реализации.

4.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов Комиссии.

4.7. 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.

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

4.9. 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.

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

5.3. По устному или письменному запросу Комиссии или отдельных ее членов работники Учреждения обязаны 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. Члены Комиссии обязаны осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде (халате, комбинезоне, головном уборе, обуви и т.п.).

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