



АДМИНИСТРАЦИЯ ШЕЛКОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШЕЛКОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №4 ИМЕНИ АХМАТА-ХАДЖИ
КАДЫРОВА»

НОХЧИЙН РЕСПУБЛИКАН ШЕЛКОВСКИ МУНИЦИПАЛЬНИ КЮШТАН АДМИНИСТРАЦИ
МУНИЦИПАЛЬНИ БЮДЖЕТНИ ЮКЪАРАДЕШАРАН УЧРЕЖДЕНИ
«АХЪМАД-ХЪАБЖИН ЦІАРАХ ЙОЛУ ШЕЛКОВСКИ ЮККЪЕРА ЮКЪАРАДЕШАРАН ШКОЛА №4»

366108 ЧР Шелковской р-н ст.Шелковская ул.Советская,119 «А» тел. 8(928)642-89-07 shelk.sosh4@mail.ru <http://shelk-sosh4.edu95.ru>

ПРИКАЗ

«18» 01 2021г.

№ 112/2

Ст. Шелковская

Об утверждении положения о бракеражной комиссии

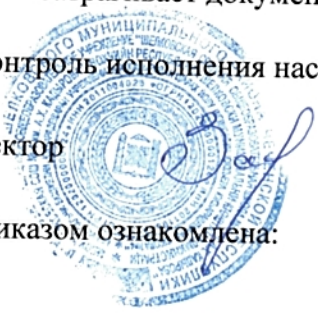
В соответствии со статьями 37, 41 и 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», по согласованию с управляющим советом (протокол от 20.01.2021 № 8), с учетом мнения совета родителей (протокол от 20.01.2021 № 4)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить положение о бракеражной комиссии МБОУ «Шелковская СОШ №4 им. А-Х. Кадырова» (приложение № 1).
2. Зам. директора по ИКТ Дибирову А.К. в срок до 29.01.2021 года:
 - опубликовать локальные акты, указанные в пункте 1 настоящего приказа, на сайте МБОУ «Шелковская СОШ №4 им. А-Х. Кадырова», разместить их на информационных стендах;
3. Секретарю учебной части Умаровой Х.А. :
 - проинформировать родителей (законных представителей) обучающихся об изменениях документов об организации питания;
 - ознакомить с положением работников, чью трудовую деятельность затрагивает документ.
4. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

С приказом ознакомлена:



А.Х. Загибов

А.К. Дибиров

Х.А. Умарова

Приложение 1

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии МБОУ «Шелковская СОШ№4 им. А-Х. Кадырова»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии МБОУ «Шелковская СОШ№4 им. А-Х. Кадырова» (далее соответственно – «Положение», «комиссия» и «организация») разработано в соответствии с СП 2.3.6.1079-01 «Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», 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 31986-2012 «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 работников организации. Персональный состав комиссии утверждает директор организации приказом. В состав комиссии входят четыре члена:

2.1.1. Председатель – представитель администрации.

2.1.2. Члены комиссии:

- работник пищеблока;
- медицинский работник;
- работник хозяйственной части;
- социальный работник.

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

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 организации.

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

4. Права, обязанности членов комиссии

4.1. Члены комиссии вправе:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания;
- ходатайствовать о поощрении или наказании работников пищеблока;
- 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 *организации* 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 организации* 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 порядки, указанные в приложениях № 1 и 2 к настоящему Положению.
- 5.3. Работники *организации* 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.
- 6.3. Директор организации вправе учитывать работу членов комиссии при премировании.