

Положение о бракеражной комиссии

МАОУ «Аромашевская СОШ им.В.Д.Кармацкого»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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

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

1.3. Решения, принятые Комиссией в рамках имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми работниками предприятия, либо если в таких решениях прямо указаны работники предприятия, 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 предприятия, а также потребителей.

в) строгого соблюдения законодательства Российской Федерации.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОМИССИИ

2.1. Комиссия создана с целью осуществления постоянного контроля качества питания.

2.2. Задачи создания и деятельности Комиссии:

2.2.1. Выборочная проверка качества всех поступающих на пищеблок сырья, продуктов, готовых блюд.

2.2.2. Сплошной контроль по мере готовности, но до отпуска потребителям качества, состава, веса, объема всех приготовленных на блюда, кулинарных изделий.

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 .

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

3. СОСТАВ КОМИССИИ

3.1. Комиссия утверждается приказом директора школы. В состав комиссии входят сотрудники общеобразовательного учреждения, медицинский работник школы.

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.

4.4. Бракераж блюд, готовых кулинарных изделий производится до отпуска (выдачи) обучающимся из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей и т.п. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки. Ложка, используемая для взятия готовой пищи, после каждого блюда должна ополаскиваться горячей водой.

4.3. Комиссия органолептическими и лабораторными методами по утвержденным для каждого вида блюд, изделий программам проверяет безопасность, качество, состав приготовленной продукции.

4.4. Результаты контроля немедленно регистрируются в:

4.4.1. Журнале бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (сырых продуктов).

4.4.2. Журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

4.4.3. Журнале бракеража готовых блюд.

(Вместо указанных выше журналов допустимый вариант: журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.)

Бракерские журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью общеобразовательного учреждения.

4.5. Выдача (отпуск) потребителям готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля Комиссией с соответствующими записями в журналах.

4.6. 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.

4.7. При нарушении технологии приготовления пищи Комиссия обязана снять изделия с выдачи (отпуска, реализации), направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в лабораторию.

4.8. Если блюдо не доведено до готовности, Комиссия задерживает его раздачу (реализацию) на время, необходимое для доготовки.

4.9. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий, фруктов одновременно взвешиваются 5 - 10 порций (штук) каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителям.

4.10. По результатам проверки каждый член Комиссии вправе приостановить выдачу (реализацию) не соответствующего установленным требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением Комиссия принимает большинством голосов.

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

4.12. 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, разумность членов Комиссии предполагаются.

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

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

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

5.5. Записи в бракеражных журналах оформляются за подписями не менее двух членов Комиссии. Заключение, предложения Комиссии оформляются письменно и подписываются членами Комиссии.

