

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
к приказу МБОУ «СОШ № 41»
№ «___» от «___» 04.2025

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «СОШ № 41»
З И Сайпуллаева

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

**на базе муниципального бюджетного общеобразовательного
учреждения «СОШ № 41 им Э Р Багирова»**

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии МБОУ «СОШ № 41 им Э Р Багирова» (далее соответственно – Положение, образовательная организация) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ГОСТ 31986-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.2. Положение составлено в рамках мероприятия ХАССП для контроля за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи и выполнением санитарно-гигиенических требований.

1.3. Положение определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности бракеражной комиссии (далее – Комиссия).

1.4. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из работников образовательной организации, привлекаемых специалистов (по согласованию), а также работников иных образовательных организаций городского округа «Махачкала» - при организации питания на базе МБОУ «СОШ № 41 им Э Р Багирова» участников детских оздоровительных кампаний.

1.5. Решения, принятые Комиссией в рамках, имеющих у нее полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми работниками МБОУ «СОШ № 41 им Э Р Багирова» либо если в таких решениях прямо указаны работники МБОУ «СОШ № 41 им Э Р Багирова», непосредственно которым они адресованы для исполнения.

1.6. Деятельность Комиссии основывается на принципах:

а) обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания;

- б) уважения прав и защиты законных интересов работников МБОУ «Гимназия №4», а также участников оздоровительных кампаний;
- в) строгого соблюдения законодательства Российской Федерации.

2. Основные цели и задачи Комиссии

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

2.2. Задачи создания и деятельности Комиссии:

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

2.2.2. Сплошной контроль по мере готовности, но до отпуска участникам оздоровительных кампаний качества, состава, веса, объема всех приготовленных 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 образовательной организации в составе председателя и двух членов:

3.1.1. Председатель Комиссии - ответственный за организацию питания организованного на базе МБОУ «СОШ № 41 им Э Р Багирова», назначенный руководителем образовательной организации.

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

3.1.3. Медицинский работник.

3.2. По мере необходимости в состав Комиссии приказом руководителя образовательной организации могут включаться специалисты (по согласованию), а также работники иных образовательных организаций городского округа «Махачкала» - при организации питания на базе МБОУ участников детских оздоровительных кампаний.

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

3. 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) участникам оздоровительных кампаний 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. 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. Права и обязанности Комиссии

5.1. Комиссия постоянно выполняет отнесенные к ее компетенции функции.

5.2. Все работники специализированной организации, оказывающие обслуживание горячим питанием, 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 специализированной организации, оказывающие обслуживание горячим питанием, 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 специализированной организации, оказывающие обслуживание горячим питанием, и члены Комиссии несут персональную ответственность.

ПРИЛОЖЕНИЕ 4
к приказу МБОУ «СОШ № 41»
№ «___» от «___» 04.2025
УТВЕРЖДАЮ Директор МБОУ
«СОШ № 41»

_____ З И Сайпуллаева

**ПЛАН РАБОТЫ
БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ ПРИ
ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАСТНИКОВ ДЕТСКОГО
ОЗДОРОВИТЕЛЬНОГО ЛАГЕРЯ С ДНЕВНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ
ДЕТЕЙ «Время первых»
на базе муниципального бюджетного общеобразовательного
учреждения «СОШ № 41 им Э Р Багирова»**

№ п/п	Наименование мероприятий	Ответственные	Сроки
1	Заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблока и обеденного зала к оздоровительной кампании».	Члены бракеражной комиссии	05.-07.06.2025
2	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд (в период оздоровительной кампании)	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
3	Контроль сроков реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в период оздоровительной кампании
4	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в период оздоровительной кампании
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	июн.25
7	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим.	Члены бракеражной комиссии	июн.25
8	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены бракеражной комиссии	июн.25

9	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	июн.25
10	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение журнала качества наличие суточных проб, маркировка банок.	Члены бракеражной комиссии	июн.25
11	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	Члены бракеражной комиссии	июн.25
12	Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением.	Члены бракеражной комиссии	июн.25
13	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Члены бракеражной комиссии	июн.25
14	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	июн.25
15	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за период оздоровительной кампании»	Члены бракеражной комиссии	июн.25

На основании общего Положения о бракеражной комиссии, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно - гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии в МБОУ»СОШ № 41 им Э Р Багирова» организована по следующим направлениям:

Ежедневный контроль:

Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы.

Оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д).

За соблюдением технологии приготовления пищи.

За полнотой вложения продуктов при приготовлении.

Соблюдения санитарно - гигиенических норм сотрудниками пищеблока.

Соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.

Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.

Взятие проб из общего котла.

Ежемесячный контроль:

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 участников детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей и лагеря труда и отдыха. 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. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на советах по питанию школы.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.