



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 8»
(МБОУ «СОШ № 8»)**

ПРИКАЗ

31.08.2022

№ 652-од

г.Нефтеюганск

О создании бракеражной комиссии на 2022-2023 учебный год

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», методическими рекомендациями Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) МР 2.4.000180-20 «Организация питания обучающихся в общеобразовательных организациях» и МР 2.4.00180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания в общеобразовательных организациях», в целях оценки качества блюд по органолептическим показателям, п р и к а з ы в а ю :

1. Создать бракеражную комиссию по контролю за качеством готовой продукции (далее – комиссия) на 2022-2023 учебный год в составе:

1.1. Баева Юлия Борисовна, специалист по охране труда;

1.2. Чугалаева Миляуша Рафисовна, заведующая производством Нефтеюганское городское МУП «Школьное питание» (по согласованию).

1.3. Ахмадишина Фануза Табрисовна, медицинский работник БУ ХМАО – Югры «Нефтеюганская окружная клиническая больница им. В.И. Яцкив» (по согласованию).

2. Членам комиссии:

2.1. руководствоваться в своей деятельности Положением о бракеражной комиссии (приложение 1)

2.2. ежедневно производить оценку качества готовых блюд по органолептическим показателям.

2.3. осуществлять проверку приготовленных блюд до начала её реализации

2.4. результаты бракеража регистрировать в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».

3. Контроль за исполнение приказа оставляю за собой.

Директор

Е. Н. Рубцова

Положение о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из числа работников школы. Персональный состав комиссии утверждает приказом директора школы.

1.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 человек. В состав комиссии входят представители школы, Нефтеюганского городского МУП «Школьное питание», медицинский работник,

1.3. Отсутствие отдельных членов комиссии не является препятствием для ее деятельности. На основании приказа вносятся изменения в состав бракеражной комиссии в случае отсутствия одного или нескольких её членов.

2. Основные цели и задачи комиссии

2.1. Комиссия создается с целью осуществления постоянного контроля качества пищевой продукции, приготовленной на пищеблоке организации.

2.2. Задачи создания и деятельности комиссии:

2.2.1. контроль массы всех пищевых продуктов (штучных изделий, полуфабрикатов, порционных блюд, продукции к блюдам);

2.2.2. органолептическая оценка всей готовой пищевой продукции (состав, вкус, температура, запах, внешний вид, готовность).

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

2.4. 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.

3. Права, обязанности членов комиссии

3.1. Члены комиссии вправе:

3.1.1. выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания;

3.1.2. ходатайствовать о поощрении или наказании работников пищеблока;

3.1.3. находиться в помещениях пищеблока для проведения бракеража готовой пищевой продукции.

3.2. Члены комиссии обязаны:

3.2.1. ежедневно являться на бракераж готовой пищевой продукции за 20 минут до начала раздачи;

3.2.2. добросовестно выполнять возложенные функции: отбирать пробы готовой пищевой продукции; проводить контрольное взвешивание и органолептическую оценку;

3.2.3. выносить одно из трех обоснованных решений: допустить к раздаче, направить на доработку, отправить в брак;

3.2.4. ознакомиться с меню, таблицами выхода и состава продукции, изучить технологические и калькуляционные карты приготовления пищи, качество которой оценивается;

3.2.5. своевременно сообщить руководству организации о проблемах здоровья, которые препятствуют осуществлению возложенных на них функций;

3.2.6. осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде: халате, шапочке, перчатках и обуви;

3.2.7. перед тем как приступить к своим обязанностям, вымыть руки и надеть стерильную одежду;

3.2.8. фиксировать результаты бракеража в учетных документах: в журнале бракеража готовой кулинарной продукции и акте (при выявлении брака).

4. Деятельность комиссии

4.1. Деятельность комиссии регламентируется настоящим Положением, действующими санитарными требованиями.

4.2. Работники организации обязаны содействовать деятельности комиссии: представлять затребованные документы, давать пояснения, предъявлять пищевые продукты, технологические ёмкости, посуду.

5. Заключительные положения

5.1. Члены комиссии работают на добровольной основе.

5.2. Члены комиссии несут персональную ответственность за выполнение возложенных на них функций и за вынесенные в ходе деятельности решения.

5.3. Директор организации вправе учитывать работу членов комиссии при распределении стимулирующих выплат.