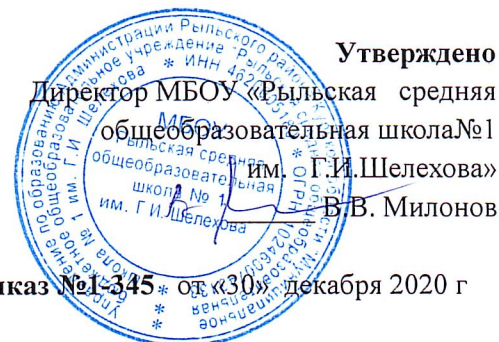


**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Рыльская средняя общеобразовательная школа №1 им. Г.И. Шелехова»**



**ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ  
МБОУ «Рыльская средняя общеобразовательная школа №1 им. Г.И. Шелехова»**

**1. Общие положения.**

- 1.1.** Настоящее Положение о бракеражной комиссии МБОУ «Рыльская средняя общеобразовательная школа №1 им. Г.И.Шелехова» (далее – Комиссия) определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности указанной Комиссии.
- 1.2.** Комиссия в своей деятельности руководствуется:
- требованиями санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32;
  - требованиями санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28;
- 1.3.** Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из работников МБОУ «Рыльская средняя общеобразовательная школа №1 им. Г.И.Шелехова» (далее-ОУ) и привлекаемых специалистов.
- 1.4.** Решения, принятые Комиссией, в рамках, имеющихся у нее полномочий, содержат указания, которые обязательны для исполнения всеми работниками ОУ, либо, если в таких решениях прямо указаны работники ОУ, непосредственно которым они адресованы для исполнения.
- 1.5.** Деятельность Комиссии основывается на принципах:
- а) обеспечение безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания;
  - б) уважения прав и защиты законных интересов работников ОУ, а также обучающихся;
  - в) строгого соблюдения законодательства и требований нормативно-правовых актов в области организации питания.

**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:

- выборочная проверка качества всех поступающих в организацию сырья, продуктов, готовых блюд;
- сплошной контроль по мере готовности, но до отпуска обучающимся качества, состава, веса, объема всех приготовленных в организации блюд;
- оценка проверяемой продукции с вынесением решений о ее соответствии установленным нормами требованиям или о ее неготовности, или о ее несоответствии установленным требованиям с последующем уничтожением (при уничтожении составляется соответствующий акт);
- 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. Персональный состав Комиссии утверждается приказом руководителя ОУ ежегодно в начале учебного года, в составе 5 человек: председателя Комиссии и 4 членов.

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

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

### 4. Деятельность Комиссии

4.1. Члены Комиссии в любом составе вправе находиться в производственных, 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;
- качеством готовой пищевой продукции, который проводится органолептическим методом;
- наличием документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

4.3. Выдача (отпуск) обучающимся готовой пищи из общих котлов, кастрюль, 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.

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

1.6. 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.**

5.1. Комиссия постоянно выполняет отнесенные к ее компетенции функции.

5.2. Все работники ОУ 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 ОУ обязаны представить затребованные документы, давать пояснения, письменные объяснения, предъявлять продукты, технологические емкости, посуду, обеспечивать доступ в указанные Комиссией помещения и места.

5.4. На заседании 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, головном уборе, обуви и т.п.)

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

## **6. Документация**

6.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой продукции» установленного образца (Приложение №4 к СанПин 2.3/2.4.3590-20).

6.2. В «Журнале бракеража готовой продукции» указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

6.3. «Журнал бракеража готовой продукции» должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью ОУ; хранится у заведующей столовой.



## Приложение N 4

к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рекомендуемый образец

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

печатью

*У (ветеран) Милонов*

(пронесено)

Директор МБОУ «Рыльская средняя  
общеобразовательная школа №1  
им. Г. И. Щеглова»

**В.В. Милонов**

