

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОБУРЕЙСКАЯ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 3

П Р И К А З

от 17.02.2024

№ 34

п. Новобурейский

«Об отдельных вопросах,
регламентирующих деятельность
школы»

С целью качественного функционирования муниципального
общеобразовательного бюджетного учреждения Новобурейской СОШ № 3

приказываю:

1. Утвердить следующие локальные акты, регламентирующие работу
МОБУ Новобурейской СОШ № 3:
 - 1.1. Положение об организации питания в МОБУ Новобурейской
СОШ № 3.
 - 1.2. Положение о бракеражной комиссии в МОБУ Новобурейской
СОШ № 3.

Директор школы



Туманов Д.Н.

Утверждено приказом директора школы
№ 34 от «11» января 2021 года.

Положение
о бракеражной комиссии
муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения
Новобурейской СОШ № 3

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии МОБУ Новобурейской СОШ № 3 (далее соответственно – «Положение», «Комиссия» и «Организация») разработано в соответствии с:

*ФЗ № 29 от 02.01.2020 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,

*ФЗ № 52 от 30.03.1999 О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,

*Постановление Правительства РФ от 24.07.2000 № 554 «Об утверждении положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе РФ и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании»,

*СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» № 32 от 27.10.2020

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 директором школы приказом. В состав комиссии входят три члена:

2.1.1. Председатель – ответственный за питание.

2.1.2. Члены комиссии:

– работник пищеблока;

– медицинский 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 быть включены 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;
- 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 школы 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.

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.