



ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ГОРОДА МОСКВЫ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ
«Школа № 1434 «Раменки»

119607, Москва, ул. Раменки д.15 корп.1
ОКПО 11700456, ОГРН 1147746944509
ИНН/КПП 7729780048/772901001

Тел./факс +7 (495) 932-00-00
e-mail: 1434@edu.mos.ru
<http://sch1434.mskobr.ru>

**Мнение профсоюзного
комитета учтено**

Председатель
профсоюзного комитета
Степанкова Т.Ф.
«31» 10 2019 г.

СОГЛАСОВАНО

Председатель Управляющего
Совета Ровенский П.Н.
Протокол № 17 от 31.10.2019

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ Школа №1434
И.В. Нагаева
«31» 10 2019 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении
города Москвы «Школа № 1434 «Раменки»**

Рассмотрено на заседании педагогического совета
Протокол № 7 от «01» 11 2019 года

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения города Москвы «Школа № 1434 «Раменки» (далее соответственно - "Положение", "ГБОУ Школа № 1434") 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 ГБОУ Школы № 1434 и привлекаемых людей.

1.3. Деятельность Комиссии основывается на принципах:

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

б) уважения прав и защиты законных интересов работников ГБОУ Школы № 1434, а также обучающихся и воспитанников.

в) строгого соблюдения законодательства Российской Федерации.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОМИССИИ

2.1. Комиссия создана с целью осуществления постоянного контроля качества выпускаемой продукции на образовательных площадках ГБОУ Школы № 1434.

2.2. Задачи создания и деятельности Комиссии:

2.2.1. Выборочная проверка качества поступающих в ГБОУ Школу № 1434 сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд.

2.2.2. Сплошной контроль по мере готовности, но до отпуска обучающимся и воспитанникам качества, состава, веса, объема всех приготовленных на ГБОУ Школа № 1434 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 по ГБОУ Школе № 1434 в составе не менее 3-х человек.

3.2. По мере необходимости в состав Комиссии приказом директора ГБОУ Школы № 1434 могут включаться специалисты и эксперты, в том числе и не являющиеся работниками ГБОУ Школы № 1434.

3.3. Для достижения целей и решения задач, определенных Положением, Председатель Комиссии осуществляет следующие функции:

а) организует и руководит деятельностью Комиссии;

в) информирует руководство и работников ГБОУ Школы № 1434 о

деятельности Комиссии;

г) организует делопроизводство, связанное с деятельностью Комиссии.

4. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ КОМИССИИ

4.1. Члены Комиссии в любом составе вправе находиться в 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 и полуфабрикатов производится до отпуска (выдачи) обучающимся и воспитанникам 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 и полуфабрикатов программам проверяет безопасность, качество, состав приготовленной продукции.

4.4. Результаты контроля немедленно регистрируются в:

4.4.1. Журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

4.4.2. Журнале бракеража готовых блюд.

Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью ГБОУ Школы № 1434. Хранятся бракеражные журналы у ответственного по питанию на образовательной площадке.

4.5. Выдача (отпуск) обучающимся и воспитанникам 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. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите **не более 2-х часов с момента изготовления**. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре 4+, - 2 С не более 30 минут.

Салаты заправляются непосредственно перед раздачей. **Хранение салатов в заправленном виде не допускается.**

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 и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 - 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд, и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске обучающимся и воспитанникам.

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. Все работники ГБОУ Школы № 1434 обязаны оказывать Комиссии или отдельным ее членам всемерное содействие в реализации их функций.

5.3. По устному или письменному запросу Комиссии или отдельных ее членов работники ГБОУ Школы № 1434 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. Записи в бракеражных журналах оформляются за подписями Председателя или не менее двух членов Комиссии. Заключение, предложения Комиссии оформляются письменно и подписываются Председателем и членами Комиссии.

5.7. Члены Комиссии обязаны осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде (халате, комбинезоне, головном уборе, обуви и т.п.).

5.8. За нарушение настоящего Положения работники ГБОУ Школы № 1434 члены Комиссии несут персональную ответственность.

Приложение №1

Журнал
бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (образец)

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер товарно-транспортной накладной	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание *
1	2	3	4	5	7#	8	9

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (образец)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание*
1	2	3	4	5	6	7