

МИНИСТЕРСТВО КУЛЬТУРЫ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Московская центральная художественная школа при Российской академии художеств»

(МЦХШ при РАХ)

119049, г. Москва, улица Крымский вал, дом 8, корпус 2, т/ф. (499) 238-21-00, e-mail: secretary@art-lyceum.ru

высказав мнение о формировании и деятельности указанной Комиссии.

1.2. Комиссия является постоянным действующим органом, осуществляющим в соответствии с Положением функции по контролю за работами учащихся учреждения.

1.3. Решения, принятые Комиссией в рамках исполнения указанных обязанностей для выполнения всеми работниками учреждения, являются обязательными для работников учреждения, в том числе адресованы для исполнения.

1.4. Деятельность Комиссии основывается на принципах:
а) обеспечения безопасного и качественного образования;

б) уважения прав и защиты законных интересов обучающихся МЦХШ при РАХ, работников учреждения, а также потребителей;

в) строгого соблюдения законодательства Российской Федерации.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОМИССИИ

2.1. Комиссия создана с целью осуществления постоянного контроля качества питания обучающихся.

2.2. **Цели и задачи** Комиссии:
2.2.1. Проверка качества сырья и изготовление сырья, полуфабрикатов. Оценка качества готовых изделий.

2.2.2. Оценка качества готовых изделий, поступающих в столовую учреждения, до до отпуски потребителям.

2.2.3. Оценка производственной продукции с максимальным вниманием к ее соответствию установленным нормам и требованиям или о ее безопасности, для о ее соответствии установленным требованиям с последующим уведомлением (при необходимости) соответствующей сети.

2.2.4. Выявление ответственных и виновных в нарушении бренда конкретными работниками.

2.3. Выявление на Комиссии-ных процедурах, не соответствующих цели и задачам, не допускаться.

3. СОСТАВ КОМИССИИ

3.1. Комиссия утверждается приказом руководителя организации в составе Председателя и членов:

3.1.1. Председатель Комиссии (представитель администрации).

3.1.2. Руководитель учреждения ответственный за питание.

3.1.3. Ведущий Инженер отдела графика смещения.

3.1.4. Социальный педагог.

3.1.5. Медработник.

г. Москва

3.2. По мере необходимости в состав комиссии могут включаться специалисты и эксперты, в том числе и не являющиеся работниками учреждения.

3.3. Председатель Комиссии является ее полномочным членом. При этом в случае

УТВЕРЖДАЮ
директор МЦХШ при РАХ

Губанов Д.В.

Приказ № 27-ОД от 25.12.2018г.



1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее - "Положение", "Комиссия") 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 учреждения и привлекаемых специалистов.

1.3. Решения, принятые Комиссией в рамках имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми работниками учреждения, либо если в таких решениях прямо указаны работники учреждения, непосредственно которым они адресованы для исполнения.

1.4. Деятельность Комиссии основывается на принципах:

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

б) уважения прав и защиты законных интересов обучающихся МЦХШ при РАХ, работников учреждения, а также потребителей.

в) строгого соблюдения законодательства Российской Федерации.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОМИССИИ

2.1. Комиссия создана с целью осуществления постоянного контроля качества питания обучающихся.

2.2. Задачи создания и деятельности Комиссии:

2.2.1. Проверка качества всего поступающего в учреждение сырья, продуктов, и полуфабрикатов. Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям.

2.2.2. Сплошной контроль по мере готовности, но до отпуска потребителям 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 организации в составе Председателя и членов:

3.1.1. Председатель Комиссии (представитель администрации).

3.1.2. Работник учреждения ответственный за питание.

3.1.3. Воспитатели Интерната согласно графика сменности.

3.1.4. Социальный педагог.

3.1.5. Медработник.

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

3.3. Председатель Комиссии является ее полноправным членом. При этом в случае

равенства голосов при голосовании в Комиссии голос Председателя является решающим.

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

- а) организует и руководит деятельностью Комиссии;
- б) информирует руководство и работников МЦХШ при РАХ о деятельности Комиссии;
- в) организует делопроизводство, связанное с деятельностью Комиссии.

4. 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. Бракераж блюд, готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов производится до отпуска (выдачи) потребителям 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, в соответствии с органолептическими показателями, по утвержденным для каждого вида блюд, изделий и полуфабрикатов программам проверяет безопасность, качество, состав приготовленной продукции.

4.4. Результаты контроля регистрируются в:

4.4.1. Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (Приложение №1).

4.4.2. Журнале бракеража готовой кулинарной продукции ((Приложение № 2).

4.4.3. Журнале здоровья (Приложение № 3).

4.4.4. Журнале проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение № 4).

4.4.5. Ведомость контроля за питанием ((Приложение № 5).

Бракержные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью предприятия. Хранятся бракержные журналы у заведующего производством.

4.5. Выдача (отпуск) потребителям готовой пищи (или: полуфабрикатов) 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.

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 потребителям.

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.

4.13. Медицинский работник – член Бракеражной комиссии:

4.13.1. Ежедневно перед началом работы проводит осмотр работников организации общественного питания образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в "Журнал здоровья".

4.13.2. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника, а при его отсутствии - иным ответственным лицом. Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрируются в "Журнале витаминизации третьих и сладких блюд".

4.13.3. Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья медицинским работником ведется "Ведомость контроля за питанием". В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).

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 учреждения 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 пищеблока и/или работники обслуживающей организации 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 предприятия и члены Комиссии несут ответственность согласно нормам действующего законодательства РФ.

6. ПРОЧИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

6.1. Положение, а также вносимые в него изменения и дополнения утверждаются руководителем МЦХШ при РАХ и вступают в силу после их утверждения.

Приложение № 2.
Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

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

Приложение № 4.
Журнал проведения витаминизации третьих
и сладких блюд.

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание

Приложение № 5.
Журнал учета температурного режима
холодильного оборудования.

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в град. С					
		месяц/дни:					
		1	2	3	6	...	30

