

ПРИНЯТО
Протокол Педагогической Коллегии
№ 02 от «29» августа 2017 г.

УТВЕРЖДЕНО
Приказ директора школы
№ 142-ОД от «31» августа 2017 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
МБОУ Самарская Вальдорфская школа г.о.Самара

1. Порядок приема продукции в буфет-раздаточную

Поступающие в буфет-раздаточную полуфабрикаты и (или) готовая продукция из столовой-заготовочной должны:

- соответствовать требованиям технической документации;
- сопровождаться документами поставщика, подтверждающими их происхождение (товарно-транспортная накладная);
- сопровождаться документами, подтверждающими их безопасность и качество:
 - на покупные товары - сертификаты или декларации о соответствии, свидетельство о государственной регистрации для продуктов специального назначения, ветеринарные сопроводительные документы на продукцию животного происхождения;

допускается наличие товарно-сопроводительных документов, оформленных поставщиком, содержащих по каждому наименованию товара сведения о подтверждении его соответствия установленным требованиям (номер сертификата соответствия, срок его действия, орган, выдавший сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика, принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший), заверенные подписью и печатью поставщика с указанием его адреса и телефона;

- на продукцию собственного производства - заборные листы (при поставке из головного предприятия) или удостоверение качества (при поставке продукции сторонней организацией);

- иметь маркировочные ярлыки на упаковке продукции с указанием установленных сведений.

Документы и маркировочные ярлыки должны быть сохранены до окончания реализации продукции.

При приеме буфетчик проводит проверку по вопросам:

- соответствие продукции данным в товарно-транспортной накладной по наименованиям, количеству;
- сроки годности полуфабрикатов, блюд, изделий;
- визуальный контроль качества каждой партии поступающей продукции (методом органолептической оценки по показателям: внешнему виду, запаху, текстуре (консистенции));
- соответствие информации на маркировочных ярлыках продукции на упаковке и информации, указанной в товарно-сопроводительных документах (проведение идентификации);
- соответствие маркировки и упаковки продукции требованиям технических условий и технологический инструкций.

При нарушении вышеперечисленных требований буфетчик сообщает руководителю организации, что продукция не подлежит приему, о чем составляется акт, и продукция возвращается поставщику в столовую – заготовочную.

2. Санитарные требования к соблюдению правил личной гигиены персонала

К работе в школьной Столовой допускаются лица, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, а также профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке.

Каждый работник получает личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований при прохождении периодических медицинских осмотров и информация о профессиональной гигиенической подготовке и аттестации, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях.

Руководитель организации обязан обеспечить условия, необходимые для своевременного прохождения медицинских осмотров работниками. Лица, не прошедшие медосмотр в установленном порядке, к работе не допускаются.

Персонал школьной столовой должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой в количестве не менее трех комплектов на одного работника.

Санитарная одежда выдается на срок 6 месяцев. При увольнении работника комплекты возвращаются.

Хранится санитарная одежда только в специальном (отдельном) отделении индивидуального шкафа. При отсутствии условий для установки шкафа санитарная одежда хранится в чехлах на специальной вешалке.

Санитарная одежда должна:

- содержаться в чистоте;
- подходить по размеру;
- выдерживаться в едином стиле;
- использоваться постоянно в течение рабочего времени;
- обувь должна быть сменная, удобная, нескользящая, закрытого типа, легко моющаяся.

Санитарные требования к внешнему виду работника школьной столовой:

- санитарная одежда чистая, тщательно отглажена;
- волосы аккуратно убраны под колпак или косынку;
- ногти коротко острижены, без лака;
- ювелирные украшения и другие бьющиеся предметы отсутствуют;
- карманы санитарной одежды не содержат посторонние предметы, не топорщатся и не портят внешний вид;
- допускается ношение бейджа с именем и должностью, его расположение — левая сторона куртки, рядом с карманом.

Работник школьной столовой обязан:

- оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в гардеробе для персонала;
- работать в санитарной одежде, по мере ее загрязнения менять на чистый комплект;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы и после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду;
- не выходить на улицу в санитарной одежде;
- не застегивать одежду булавками;
- не принимать пищу и не курить на рабочем месте;
- после обработки яиц, перед их разбивкой, надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом.

При появлении признаков простудного заболевания, ангины или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов, работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью. Также работник обязан сообщать обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами временно отстраняются от работы. К работе они могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача. Столовую необходимо обеспечить аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

Директор школы обязан организовать регулярную централизованную стирку и починку санитарной одежды.