

РАССМОТРЕНО

на заседании педагогического совета
МБОУ «Шоршелская СОШ
имени А.Г. Николаева»
«31» августа 2021 г., протокол № 1

УТВЕРЖДЕНО

приказом
МБОУ «Шоршелская СОШ
имени А.Г. Николаева»
№ 56 п.3 от «31» августа 2021 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
В МБОУ «ШОРШЕЛСКАЯ СОШ ИМЕНИ А.Г. НИКОЛАЕВА»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 02 июля 2021 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02 января 2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, а также Уставом образовательной организации.

1.2. Настоящее Положение определяет цель, задачи и функции по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (далее - Комиссия), регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.3. Комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СП 2.2.3670-20, сборниками рецептур, технологическими картами.

1.4. В задачи Комиссии входит:

- контроль и качество приготовления блюд;
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в образовательной организации.

1.5. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы на начало учебного года. Срок полномочий комиссии – 1 год.

1.6. Комиссия состоит из не менее 3-х человек: представитель администрации, повар, кладовщик, член профсоюзного комитета школы, педагогический работник, представитель родительской общественности.

1.7. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом школы.

1.8. Члены комиссии работают на добровольной основе.

1.9. Администрация школы при установлении стимулирующих выплат вправе учитывать работу членов комиссии.

2. Функции бракеражной комиссии

2.1. К основным функциям Комиссии относят:

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения согласно признакам доброкачественности продуктов;
- проверка соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
- проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- проверка на раздаче правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества;
- контроль организации работы на пищеблоке;
- отслеживание за правильностью составления ежедневного меню;;
- наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- отбор суточной пробы готовой пищи, определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности (организация органолептической оценки готовой пищи);
- направление при необходимости продукции на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию.

2.2. Комиссия проверяет:

- рацион питания, сверяя его с основным двухнедельным и ежедневным меню;
- наличие технологической и нормативно-технической документации на пищеблоке;
- ежедневно сверяет закладку продуктов питания с меню;
- соответствие приготовления блюда технологической карте;
- помещения для хранения продуктов, холодильное оборудование, соблюдение условий и сроков реализации, ежедневно заполняя соответствующие журналы;
- соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке – 1 раз в неделю, заполняя инструкции, журнал генеральной уборки;
- ежедневно сверяет контингент питающихся детей с приказом об организации питания, списком детей, питающихся бесплатно, документы, подтверждающие статус семьи;
- соответствие ежедневного режима питания с графиком приема пищи; ежедневную гигиену приема пищи, составляя акты по проверке организации питания.

2.3. Объекты, предмет и субъекты контроля комиссии:

- полнота и правильность ведения и оформления документации на пищеблоке, школьной столовой;
- показатели качества и безопасности продуктов;

- качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на пищеблоке, школьной столовой;
 - условия и сроки хранения продуктов;
 - условия хранения дезинфицирующих и моющих средств на пищеблоке;
 - соблюдение санитарных требований и норм при приготовлении и выдаче готовой продукции;
 - исправность холодильного, технологического оборудования;
 - личная гигиена, прохождение гигиенической подготовки, медицинский осмотр, вакцинации;
 - дезинфицирующие мероприятия, генеральные уборки, текущая уборка на пищеблоке, в школьной столовой.
- 2.4. Контроль осуществляется в виде выполнения ежедневных функциональных обязанностей комиссии по бракеражу готовой продукции.
- 2.5. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной пищевой продукции.
- 2.6. Отбор суточной пробы осуществляется в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости отдельно каждое блюдо и кулинарное изделие.
- 2.7. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к выдаче готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.
- 2.8. Комиссия составляет акты на списание продуктов, невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей.
- 2.9. При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов.
- 2.10. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педсоветах, на заседаниях родительского комитета.
- 3. Оценка организации питания в школе**
- 3.1. Комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с основным и ежедневным меню.
- 3.2. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав пищу.
- 3.3. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.
- 3.4. В журнал бракеража готовой пищевой продукции вносятся результаты органолептической оценки качества готовых блюд и результаты взвешивания порционных блюд. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью.
- 3.5. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность).

- 3.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов комиссии до начала выдачи готовой пищи. В журнале отмечают результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом.
- 3.7. Комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда.
- 3.8. Проверку порционных вторых блюд производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением средней массы.
- 3.9. Основными формами работы комиссии являются совещания, которые проводятся 1 раз в квартал.
- 3.10. Администрация школы обязана содействовать в деятельности комиссии и принимать меры по устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

4. Права, обязанности, ответственность комиссии

4.1. Комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в школе;
- контролировать выполнение принятых решений;
- направлять при необходимости продукцию на исследование в санитарно-технологическую лабораторию;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в школе.

4.2. Комиссия обязана:

- контролировать организацию работы на пищеблоке;
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следить за правильностью составления меню;
- присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;
- проводить органолептическую оценку готовой пищи;
- проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся.

4.3. Комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ней полномочий;
- за принятие решений по вопросам организации питания;
- за достоверность излагаемых фактов в учетно-отчетной документации.

5. Делопроизводство

5.1. Комиссия ведет следующие журналы:

- Гигиенический журнал (сотрудники);
- Журнал бракеража готовой продукции;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Журнал учета посещаемости детей;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета калорийности;
- Журнал генеральной уборки;
- Ведомость контроля за рационом питания детей.

5.2. Журналы в бумажном виде должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью образовательной организации. Возможно ведение журналов в электронном виде.

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее положение является локальным нормативным актом, принимается на педагогическом совете, утверждается приказом директора школы.

6.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

6.3. Данное Положение принимается на неопределенный срок.