

СОГЛАСОВАНО
Протокол заседания трудового коллектива
от 30.12.2021г. № 07

УТВЕРЖДЕНО
приказ МБОУ "Уютненская
средняя школа-гимназия"
от 30.12.2021 № 417

ПОЛОЖЕНИЕ
о комиссии по контролю за организацией и качеством питания,
бракеражу готовой продукции
в МБОУ «Уютненская средняя школа - гимназия»

1. Общие положения

1.1. Данное Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (далее - бракеражная комиссия) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», с учетом внесенных изменений от 02.07.2021 года, Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 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 от 02.01.2020 № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" с учетом внесенных изменений от 13.07.2020 года, а также Уставом МБОУ «Уютненская средняя школа-гимназия» и другими нормативно правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

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

1.3. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции - комиссия общественного контроля организации, осуществляющей образовательную деятельность, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания обучающихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно - гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школьной столовой.

1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СП 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4. 3648-20, СП 3.1/2.4 3598-20, СП 2.2.3670-20, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.5. Задачи комиссии:

- контроль за качеством доставляемых продуктов питания;
- контроль и качество приготовляемых блюд;
- контроль за соблюдением санитарно - гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школьной столовой.

1.6. Состав комиссии, утверждается приказом директора школы на начало учебного года. Срок полномочий комиссии - 1 год.

1.7. В состав комиссии входит не менее 3 человек. В состав комиссии могут входить:

- представитель администрации директор школы или заместитель директора (председатель комиссии);

- заведующий хозяйством (кладовщик);
- медицинский работник (диетсестра);
- педагогические сотрудники;
- член профсоюзного комитета школы;
- представитель родительской общности.

В необходимых случаях в состав комиссии могут быть включены другие работники школы, приглашенные специалисты.

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

1.9. Комиссия работает на добровольной основе.

1.10. Администрация школы при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам сотрудников, либо при премировании в праве учитывать работу членов комиссии.

2. Функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, объекты, предмет и субъекты контроля.

2.1. К основным функциям относятся:

- 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 объема приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- проверка на раздате правильности хранения блюд, наличие 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 работников пищеблока;
- осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- отбор суточной пробы, проведение оценки приготовленной пищи
- направление при необходимости продукции на исследование в санитарно - технологическую пищевую лабораторию.

2.2. Комиссия проверяет:

- сопроводительную документацию на поставку продуктов питания, сырья, товарно-транспортные накладные, заполняя журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- условия транспортировки каждой поступающей партии, составляя акты при выявлении нарушений;
- рацион питания, сверяя его с двухнедельным и ежедневным меню;
- наличие технологической и нормативно - технической документации на пищеблоке;
- ежедневно сверяет закладку продуктов питания с меню;
- соответствие приготовления блюда технологической карты;
- помещения для хранения продуктов, холодильное оборудование (морозильные камеры), соблюдение условий и сроков реализации (хранения);
- осуществляет ежедневный визуальный контроль условий труда в производственной среде пищеблока и школьной столовой;
- визуально контролирует ежедневное состояние помещений пищеблока, школьной столовой, а также 1 раз в месяц инвентаря и оборудование пищеблока;

- осматривает работников пищеблока, заполняет Гигиенический журнал сотрудника, проверяет санитарные (медицинские) книжки;
- соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке;
- ежедневно сверяет контингент питающихся с Приказом об организации питания, списком детей, получающим бесплатное горячее питание;
- соответствие ежедневного режима питания с графиком приема пищи.

2.3. Объекты, предмет и субъекты контроля комиссии:

- оформление сопроводительной документации, маркировка продуктов питания;
- показатели качества и безопасности продуктов;
- полнота и правильность ведения и оформления документации на пищеблоке и школьной столовой;
- поточность приготовления продуктов питания;
- условия и сроки хранения продуктов;
- качества мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на пищеблоке, условия хранения дезинфицирующих и моющих средств;
- соблюдение требований и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" при приготовлении и выдаче готовой продукции;
- исправность холодильного, технологического оборудования;
- личная гигиена, медицинский осмотр, вакцинации сотрудников;
- дезинфицирующие мероприятия, генеральные уборки, текущая уборка на пищеблоке и в школьной столовой.

2.4. Контроль осуществляется в виде выполнения ежедневных функциональных обязанностей комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, а также плановых и оперативных проверок.

2.5. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным директором школы Планом производственного контроля за организацией и качеством питания.

2.6. 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 партии.

2.7. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукцией на пищеблоке производится отбор суточных проб от каждой партии приготовленной пищевой продукции;

2.8. Отбор суточных проб осуществляется в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости - отдельно каждое блюдо. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике месте / холодильнике при температуре от +2* С до + 6*С.

2.9. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале готовой продукции с указанием причин запрета к выдаче готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции и принятие на ответственное хранение.

2.10. Комиссия составляет акты на списание продуктов, невостребованных порций, по причине отсутствия детей.

2.11. При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов комиссии.

2.12. Комиссия вносит предложения по улучшению питания обучающихся, отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, 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. В меню должны быть проставлены дата, полное наименование блюд, выход продукции. Меню должно быть утверждено директором, подписано поваром, медицинским работником.

3.3. Бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

3.4. Бракераж начинается с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, запах и вкус которых выраженный отчетливее, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь.

3.5. В журнале бракеража готовой пищевой продукции вносятся результаты органолептической оценки качества готовых блюд и результаты взвешивания порционных блюд. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью, храниться у бракеражной комиссии.

3.6. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность).

3.7. Оценка «удовлетворительно» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями, без нарушений технологии приготовления пищи.

3.8. Оценка «не удовлетворительно» (брак) дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний не свойственный блюду вкус и запах, резко пересоленный, горький, кислый, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющиеся несвойственную консистенцию или другие признаки портящие блюда и изделия. Комиссия ставит подписи под записью «К раздаче не допускается».

3.9. Комиссия так же определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости котла (кастрюли) на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел содержащее готовое блюдо и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производятся путем взвешивания. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр и другие приборы.

3.10. Оценка качества продукции заносится в журнал бракеража готовой пищевой продукции до начала выдачи готовой пищи.

3.11. Основными формами работы комиссии являются:

- совещания, которые проводятся один раз в квартал;
- контроль, осуществляемый директором школы, членами комиссии, согласно плану производственного контроля за организацией и качеством питания в школе.

3.12. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел директору школы на административное совещание, заседания педагогического совета или родительского комитета.

3.13. Контроль проводится в виде плановых проверок в соответствии с утвержденным планом производственного контроля школы, который обеспечивает периодичность и исключает нерациональное дублирование в организации проверок и в виде оперативных проверок с целью установления фактов и проверок сведений о нарушениях.

Примерный перечень вопросов, подлежащих контролю и рассмотрению:

- оценка органолептических свойств приготовленной пищи;
- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение кишечных- желудочных заболеваний;

- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- контроль за соблюдением санитарии и гигиены на пищеблоке;
- контроль за организацией сбалансированного безопасного питания;
- контроль за хранением и реализацией пищевых продуктов;
- контроль за качеством поступающих продуктов, наличием сопровождающихся документов;
- контроль за качеством готовых блюд и соблюдением объема порций;
- контроль за выполнением норм питания и витаминизацией пищи;
- контроль за закладкой основных продуктов питания;
- контроль за отборами суточных проб;
- контроль за соблюдением питьевого режима;
- ведение журнала бракеража готовой пищевой продукции и бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

Итоги проверок заслушиваются на административных совещаниях при директоре школы, где обсуждаются замечания и предложения по организации и качеству горячего питания в школе.

3.14. Администрация школы должна 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 пищевую лабораторию;
- составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание невостребованных порций, недоброкачественной продукции;
- давать рекомендации направленные на улучшение питания в школе;
- ходатайствовать перед администрацией школы о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в школе.

4.2. Комиссия обязана:

- контролировать соблюдение санитарно - гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверять складские и другие помещения на пригодность хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- 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;
- осуществлять контроль соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
- 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, предусмотренным настоящим Положением и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации;
- за достоверность излагаемых фактов в учетно - отчетной документации.

5. Делопроизводство:

5.1. Комиссия ведет следующие журналы:

- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности складских помещений;
- журнал (ведомости учета калорийности);
- журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов и оборудования;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- Ведомость питания учащихся.

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

6. Заключительные положения.

6.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается на педагогическом совете школы и утверждается директором 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. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.