

7.8

ПРИНЯТО

на заседании Педагогического совета
муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения «Средняя
общеобразовательная школа №18»
муниципального образования городской округ
Симферополь Республики Крым
(протокол № 12 от 25.08. 2021 г.)

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора
муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения «Средняя
общеобразовательная школа №18»
муниципального образования городской
округ Симферополь
Республики Крым



С.А.Контровской

№ 382 от 26.08.2021 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ О КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ
ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ,
БРАКЕРАЖУ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ШКОЛЕ**

ПОЛОЖЕНИЕ О КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ, БРАКЕРАЖУ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ШКОЛЕ

1. Общие положения

1.1. Данное Положение о бракеражной комиссии в школе разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации с изменениями от 2 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 N 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 2 января 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, а также Уставом общеобразовательной организации и другими нормативными 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 определяет цель, задачи и функции комиссии 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 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 школе.

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 рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

1.5. В задачи комиссии входит:

1.5.1. контроль за качеством доставляемых продуктов питания;

1.5.2. контроль и качество приготовления блюд;

1.5.3. контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в общеобразовательной организации.

1.6. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора общеобразовательной организации на начало учебного года. Срок полномочий комиссии - 1 год.

1.7. Комиссия состоит из не менее 3 человек. В состав комиссии могут входить:

1.7.1. представители администрации: директор школы, его заместитель (председатель комиссии);

1.7.2. медицинский работник;

1.7.3. педагогические сотрудники;

1.7.4. член профсоюзного комитета школы;

1.7.5. представитель родительской общественности общеобразовательной организации.

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

1.8. Члены комиссии работают на добровольной основе.

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

2.1. К основным функциям комиссии в школе относят:

2.1.1. проверка на раздаче правильности хранения блюд, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества;

2.1.2. контроль соответствия ежедневного меню примерному двухнедельному;

2.1.3. наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

2.1.4. проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д. (Приложение 1);

2.2. Комиссия проверяет:

2.2.1. рацион питания, сверяя его с основным двухнедельным и ежедневным меню;

2.2.2. наличие технологической и нормативно-технической документации на пищеблоке;

2.2.3. осуществляет ежедневный визуальный контроль условий труда в производственной среде пищеблока и школьной столовой;

2.2.4. визуально контролирует ежедневное состояние помещения школьной столовой;

2.2.5. ежедневно сверяет контингент питающихся детей с Приказом об организации питания, списком детей, питающихся бесплатно, документы, подтверждающие статус семьи;

2.2.6. проверяет соответствие ежедневного режима питания с графиком приема пищи;

2.2.7. ежедневную гигиену приема пищи, составляя акты по проверке организации питания.

2.3. Объекты, предмет и субъекты контроля комиссии:

- 2.3.1. показатели качества и безопасности продуктов;
- 2.3.2. полнота и правильность ведения и оформления документации на пищеблоке, школьной столовой;
- 2.3.4. качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на пищеблоке, в школьной столовой;
- 2.3.5. условия и сроки хранения продуктов;
- 2.3.6. условия хранения дезинфицирующих и моющих средств на пищеблоке (кухне);
- 2.3.7. 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;
- 2.3.8. исправность холодильного, технологического оборудования;
- 2.3.9. дезинфицирующие мероприятия, генеральные уборки, текущая уборка на пищеблоке, 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 или оперативных проверок.
- 2.5. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным директором школы Планом по осуществлению контроля за организацией и качеством питания на учебный год, который разрабатывается с учетом Программы мероприятий по организации питания и доводится до сведения всех членов коллектива общеобразовательной организации перед началом учебного года.
- 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 продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.
- 2.8. Отбор суточной пробы осуществляется в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.
- 2.9. 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.

- 2.10. При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов.
- 2.11. Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в общеобразовательной организации.
- 2.12. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педсоветах, заседаниях родительского комитета.

3. Оценка организации питания в школе

- 3.1. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с ежедневным меню.
- 3.2. В меню должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порций. Меню должно быть утверждено директором, должны стоять подписи медицинского работника (при наличии), ответственного за питание, заведующего производством.
- 3.3. 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 хранится у заведующей производством.
- 3.4. Основными формами работы комиссии являются:
- 3.4.1. совещания, которые проводятся 1 раз в квартал;
- 3.4.2. контроль, осуществляемый директором школы, членами комиссии, согласно плану по осуществлению контроля за организацией и качеством питания в общеобразовательной организации.
- 3.5. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел директору школы на административное совещание, заседания педагогического совета, родительского комитета.
- 3.6. Примерный перечень вопросов, подлежащих контролю и рассмотрению:
- 3.6.1. оценка органолептических свойств приготовленной пищи;
- 3.6.2. предотвращение пищевых отравлений;
- 3.6.3. предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- 3.6.4. контроль за организацией сбалансированного безопасного питания;
- 3.6.5. контроль за хранением и реализацией пищевых продуктов;
- 3.6.6. контроль за качеством поступающих пищевых продуктов и наличием сопроводительных документов;
- 3.6.7. ведение журналов бракеража готовой пищевой продукции;
- 3.6.8. контроль за качеством готовых блюд и соблюдением объема порций;
- 3.6.9. контроль за выполнением норм питания и витаминизацией пищи;
- 3.6.10. контроль за отбором суточной пробы.
- Итоги проверок заслушиваются на совещании при директоре, где обсуждаются замечания и предложения по организации и качества питания в общеобразовательной организации.

3.7. 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:

4.1.1. выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в школе;

4.1.2. контролировать выполнение принятых решений;

4.1.3. давать рекомендации, направленные на улучшение питания в общеобразовательной организации.

4.2. Комиссия обязана:

4.2.1. следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

4.2.2. следить за правильностью составления меню;

4.2.3. проводить органолептическую оценку готовой пищи.

4.3. Комиссия несет ответственность:

4.3.1 за выполнение закрепленных за ней полномочий;

4.3.2. за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации;

5. Комиссия ведет Журнал бракеража готовой пищевой продукции.

5.1. Журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплены печатью.

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается на Педагогическом совете общеобразовательной организации и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

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

6.3. Данное Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.6.1. настоящего Положения.

6.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Методика органолептической оценки пищи

Органолептическая оценка первых блюд

Для органолептической оценки первого блюда (после тщательного перемешивания в котле) его берут в небольшом количестве на тарелку.

По внешнему виду определяют тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей, загрязненности, проверяют форму нарезки овощей, сохранение ее в процессе варки, сравнивают их набор с рецептурой по раскладке.

Обращают внимание на прозрачность супов и бульонов.

При определении вкуса и запаха блюда отмечают наличие постороннего привкуса, запаха, горечи, излишней кислотности, пересола. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

Органолептическая оценка вторых блюд

Органолептическая оценка вторых блюд проводится по их составным частям. Общая оценка дается только соусным блюдам (рагу, гуляш).

При внешнем осмотре блюда обращают внимание на характер нарезки мяса, равномерность порционирования, цвет поверхности и разреза (заветренная темная поверхность отварного мяса свидетельствует о длительном его хранении без бульона, красно-розовый цвет на разрезе котлет — о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного фарша).

Консистенция блюда дает представление о степени его готовности, а также о соблюдении рецептуры (вязкая консистенция котлет, например, указывает на избыточное добавление в них хлеба). Мясо должно быть мягким, сочным, мясо птицы — легко отделяться от костей, филе рыбы — мягким, сочным, не крошащимся.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей, консистенцию блюда, внешний вид, цвет (синеватый оттенок картофельного пюре, например, означает нехватку молока и жира).

При оценке крупяных гарниров их консистенцию сравнивают с запланированной по меню-раскладке (рассыпчатая, вязкая). Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки или запекания. Макароны изделия должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку, при этом обращают внимание на цвет, вкус и запах. Плохо приготовленный соус содержит частички пригоревшего лука, имеет серый цвет, горьковатый привкус. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета.

При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает

посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная — приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

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.