

КОУ ХМАО-ЮГРЫ «Березовская школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»	
	Утверждаю директор школы- интернат _____ Н. В. Зюзина Приказ № 84 от 15.07.2022г.

ПОЛОЖЕНИЕ

О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

I. Общие положения

1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее - Положение) разработано для усиления контроля за организацией питания обучающихся в образовательной организации, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно - гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи. Настоящее положение определяет цели, задачи и функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, регламентирует ее деятельность и устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

2. Срок действия данного Положения не ограничен.

3. Основные направления деятельности:

постоянный контроль за работой школьной столовой (пищеблока), организацией питания, качеством пищевых продуктов, составляющих рацион питания обучающихся

4. Основные документы, регламентирующие работу бракеражной комиссии

- Федерального закона «Об образовании в РФ» от 29.2012 г. №273-ФЗ;
- СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.4.648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

- Технологические карты, сборники рецептур;
- Устав образовательной организации.
- Локальные акты образовательной организации (в том числе, Правила внутреннего трудового распорядка).
- Приказы и распоряжения руководителя образовательной организации.

II. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

1. Бракеражная комиссия создается приказом руководителя образовательной организации в начале учебного года. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.

2. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 3-х (количество членов бракеражной комиссии определяется таким образом, чтобы на момент снятия бракеража пищи в организации находились данные работники, в соответствии с графиком работы).

3. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации, медицинский работник, заведующая производством, зам.директора по ВР;

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

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

6. Члены комиссии работают на добровольной основе.

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

1. К основным функциям комиссии в школе 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;
- Проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д. Направление при необходимости продукции на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию.

2. 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, школьной столовой;
- поточность приготовления продуктов питания;
- качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на пищеблоке, в школьной столовой;
- условия и сроки хранения продуктов;
- условия хранения дезинфицирующих и моющих средств на пищеблоке

(кухне); 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, прохождение гигиенической подготовки и аттестации, медицинский осмотр, вакцинации сотрудниками общеобразовательной организации;

- дезинфицирующие мероприятия, генеральные уборки, текущая уборка на пищеблоке, в школьной столовой.

3. 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.

4. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным директором планом производственного контроля за организацией и качеством питания на учебный год, который разрабатывается с учетом Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий и доводится до сведения всех членов коллектива общеобразовательной организации перед началом учебного года.

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 партии.

6. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

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.

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

9. При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов.

10. Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в общеобразовательной организации.

11. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педсоветах.

12. проводит оценку организации питания в КОУ «Березовской школе-интернат»

13. 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.

13.2. В меню должны быть проставлены дата, количество детей, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено директором, должны стоять подписи старшей медсестры (медицинского работника), кладовщика, повара.

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

13.4. 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.

13.5. 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 на пищеблоке.

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

13.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов комиссии.

13.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при заведующем. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

13.9. Комиссия также определяет фактический выход одной порции каждого блюда.

13.10. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

13.11. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода). Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

13.12. Оценка качества продукции заносится в журнал бракеража готовой пищевой продукции до начала выдачи готовой пищи. В журнале отмечают результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом.

14. Основными формами работы комиссии являются:

- совещания, которые проводятся 1 раз в квартал;
- контроль, осуществляемый директором, членами комиссии, согласно плану производственного контроля за организацией и качеством питания в общеобразовательной организации.

15. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел директору на административное совещание,

заседания педагогического совета, родительского комитета. Результаты работы комиссии оформляются в форме протоколов или доклада о состоянии дел по организации питания в общеобразовательной организации.

Итоговый материал должен содержать констатацию фактов, выводы и, при необходимости, предложения.

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

18. Примерный перечень вопросов, подлежащих контролю и рассмотрению:

- оценка органолептических свойств приготовленной пищи;
- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке;
- контроль за организацией сбалансированного безопасного питания;
- контроль за хранением и реализацией пищевых продуктов;
- контроль за качеством поступающих пищевых продуктов и наличием сопроводительных документов;
- ведение журналов бракеража готовой пищевой продукции и бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- контроль за качеством готовых блюд и соблюдением объема порций;
- контроль за выполнением норм питания и витаминизацией пищи;
- контроль за соблюдением питьевого режима;
- контроль за закладкой основных продуктов питания;
- контроль за отбором суточной пробы.

19. Итоги проверок заслушиваются на совещании при директоре, где обсуждаются замечания и предложения по организации и качества питания в общеобразовательной организации.

20. Администрация КОУ «Березовской школы- интернат» обязана:

содействовать в деятельности комиссии и принимать меры по устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

3. Права, обязанности, ответственность комиссии

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, недоброкачественных продуктов;

- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в общеобразовательной организации;

- ходатайствовать перед администрацией школы о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в общеобразовательной организации.

Комиссия обязана:

- контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

- проверять складские и другие помещения на пригодность для 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 воспитанников в основных пищевых веществах;
- проводить органолептическую оценку готовой пищи;
- проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся.

4. 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.