

РАССМОТРЕНО

На заседании Педагогического совета
Протокол № 1 от 31.08.2022г.

СОГЛАСОВАНО

На заседании Совета родителей
Протокол № 1 от 31.08.2022г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор
МОУ «СОШ № 30 им.П.М.Коваленко»
_____ Калашников С.Е.
Приказ № 465 от 16 сентября 2022г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 30 с углубленным изучением отдельных предметов имени Героя Советского Союза Коваленко Петра Михайловича» Энгельсского муниципального района Саратовской области

1. Общие положения

1.1. Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 30 с углубленным изучением отдельных предметов имени Героя Советского Союза Коваленко Петра Михайловича» Энгельсского муниципального района Саратовской области (далее-Положение) разработано для муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 30 с углубленным изучением отдельных предметов имени Героя Советского Союза Коваленко Петра Михайловича» Энгельсского муниципального района Саратовской области (далее - Учреждение) 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 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 47-ФЗ от 1 марта 2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», а также Уставом учреждения 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 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 Учреждении.

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. Комиссия создается на основании приказа директора Учреждения. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора Учреждения на начало учебного года. Срок полномочий комиссии составляет 1 год. Количество членов комиссии должно быть не менее трех человек.

1.6. В состав комиссии входят:

- Представитель администрации Учреждения.
- Представитель педагогического коллектива.
- Председатель Первичной профсоюзной организации Учреждения.
- Ответственный за организацию питания от Учреждения.
- Медицинский работник Учреждения.
- Представитель родительской общественности.

1.7. Проверке качества подлежат все сырые продукты, которые поступают на пищеблок (проверяются целостность упаковки, сроки хранения и реализации продуктов, условия хранения) и готовые блюда, предназначенные для реализации в столовые Учреждения.

1.8. Члены комиссии стабильно контролируют абсолютно все этапы приготовления блюд, условия хранения продуктов и т. п.

1.9. После проведения бракеража выводы комиссии о качестве блюд фиксируются в специальном журнале «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» (далее - Журнал), а члены комиссии подтверждают принятое решение своими подписями. В журнале оценивается пригодность не всего меню, а каждого блюда отдельно.

1.10. Хранится журнал у медицинского работника или у ответственного за организацию питания.

2. Обязанности комиссии

2.1. Комиссия обязана:

- Осуществлять мониторинг - контроль за работой столовой.
- Проверять санитарное состояние пищеблока.
- Проверять качество поступающей продукции.
- Проверять соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации.
- Проводить бракераж готовой продукции.
- Проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам.
- Контролировать разнообразие блюд и соблюдение циклического меню.
- Контролировать выход готовой продукции.
- Контролировать наличие суточных проб.
- Контролировать наличие маркировки на посуде.
- Предотвращать пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания.
- Своевременно выполнять рекомендации предписания вышестоящих и контролирующих организаций.

3. Полномочия комиссии

3.1. Комиссия имеет право:

- Осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.
- Проверять на пригодность складские и другие помещения, а также условия их эксплуатации.
- Следить за правильностью составления меню.
- Следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.
- Периодически присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход готовой продукции.
- Контролировать организацию работы на пищеблоке.
- Осуществлять оценку качества приготовляемых блюд, определять температуру горячих блюд при раздаче.

4. Содержание и формы работы

- 4.1. Комиссия проверяет наличие и правильность хранения суточных проб готовой продукции.
- 4.2. Комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции (допускаются отклонения +/- 3% от нормы выхода).
- 4.3. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чистые приборы, питьевую воду, тарелки с указанием веса на обратной стороне (вмещающие как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.
- 4.4. Члены комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 4.5. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу в котле. 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.
- 4.6. Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».

5. Бракераж пищи

5.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой Учреждения, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. Оценка качества продукции заносится в журнал до начала её реализации. При нарушении технологии приготовления пищи Комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.

5.2. За качество пищи несут ответственность медицинский работник, ответственный за организацию питания, шеф –повар (повар столовой).

5.3. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям (качественно/некачественно).

5.3. Оценка «**качественно**» дается блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету, запаху, консистенции, внешнему виду утвержденной в рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

5.4. Оценка «**некачественно**» дается изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственным изделиям вкус и запах, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда.

5.5. Некачественное блюдо не допускается к раздаче, и Комиссия ставит свои подписи под записью «К раздаче не допускаю». О данном факте составляется акт. Содержание акта доводится до сведения директора Учреждения.

5.6. Лица, виновные в некачественном приготовлении блюд и кулинарных изделий привлекаются к материальной и иной ответственности.

5.7. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно.

5.8. Обучающиеся могут получить готовую продукцию только после бракеража всей готовой продукции, производимой на пищеблоке.

6. Осуществление контроля за работой комиссии

6.1. Контроль за работой Комиссии осуществляет директор Учреждения.

6.2. В случае невозможности решения спорных вопросов между членами Комиссии, работниками столовой и другими лицами, директор совместно с администрацией создают временную комиссию для решения спорных вопросов.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 30 С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ ОТДЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТОВ ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА КОВАЛЕНКО ПЕТРА МИХАЙЛОВИЧА" ЭНГЕЛЬСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ, КАЛАШНИКОВ СЕРГЕЙ ЕВГЕНЬЕВИЧ, Директор
29.11.2022 10:47 (MSK), Сертификат C02D3AC76A42DABF58E1E46008F26E10