

муниципальная бюджетная общеобразовательная организация
Краснореченская средняя школа муниципального образования
«Старомайнский район» Ульяновской области
(МБОУ Краснореченская СШ)

ПРИКАЗ

30.08.2024

№215-в

с. Красная Река

О создании бракеражной комиссии
на 2024/25 учебный год

В целях соблюдения технологии приготовления пищи и использования
качественного ассортимента продуктов питания в МБОУ Краснореченская
СШ,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в составе:

1.1. председатель комиссии - школы Самсонова Л.А., заместитель
директора по ВР МБОУ Краснореченская СШ;

1.2. члены комиссии:

- Матысюк У.И., социальный педагог МБОУ Краснореченская СШ;

- Макарова О.А., от родительской общественности МБОУ Краснореченская
СШ;

- Королева О.Е., от родительской общественности МБОУ Краснореченская
СШ.

2. Председателю комиссии утвердить план работы комиссии на год в срок
до 14.09.2024 г.

3. Членам комиссии ежедневно заносить в контрольный журнал
результаты органолептической оценки приготовления пищи.

4. Ежеквартально представлять директору отчет о результатах
проведенной работы.

5. Работа бракеражной комиссии регламентируется положением о
бракеражной комиссии.

6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы:



С.В. Куликова

С приказом ознакомлены и согласны:



Л.А. Самсонова



У.И. Матысюк



О.А. Макарова



О.Е. Королева

УТВЕРЖДЕНО:

Директор МБОУ Краснореченская СШ



Куликова С.В. / Куликова С.В. /

Приказ № *118* от «*06*» *09* 2022г

Положение
о комиссии по контролю за
организацией и качеством питания,
бракеражу готовой продукции в школе.

Данное Положение о бракеражной комиссии в школе разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 25 июля 2022 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарноэпидемиологические 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 «Санитарноэпидемиологические 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» (в редакции от 1 января 2022 года), а также Уставом общеобразовательной организации и другими нормативными и правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

Настоящее Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в МБОУ Краснореченской школе. 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.

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.

В задачи комиссии входит: контроль за качеством доставляемых продуктов питания; контроль и качество приготовления блюд; контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в общеобразовательной организации.

Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора общеобразовательной организации на начало учебного года. Срок полномочий комиссии - 1 год. Комиссия состоит из не менее 3 человек. В состав комиссии могут входить: представитель администрации: директор школы или его заместитель (председатель комиссии); медицинский работник (диетсестра); кладовщик; педагогические сотрудники; повара; член профсоюзного комитета школы; представитель родительской общественности общеобразовательной организации. В необходимых случаях в состав комиссии могут быть включены другие работники организации, приглашенные специалисты. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом школы.

1. Комиссия проверяет: сопроводительную документацию на поставку продуктов питания, сырья (с каждой поступающей партией), товарно-транспортные накладные, заполняя журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции; условия транспортировки каждой поступающей партии, составляя акты при выявлении нарушений; рацион питания, сверяя его с основным двухнедельным и ежедневным меню; наличие технологической и нормативнотехнической документации на пищеблоке; ежедневно сверяет закладку продуктов питания с меню; соответствие приготовления блюда технологической карте; помещения для хранения продуктов, холодильное оборудование (морозильные камеры),

соблюдение условий и сроков реализации, ежедневно заполняя соответствующие журналы; 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 неделю — инвентарь и оборудование пищеблока; осматривает сотрудников пищеблока, раздатчиков пищи, заполняя Гигиенический журнал (сотрудники), проверяет санитарные книжки; соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке - 1 раз в неделю, заполняя инструкции, журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования; ежедневно сверяет контингент питающихся детей с Приказом об организации питания, списком детей, питающихся бесплатно, документы, подтверждающие статус семьи, подтверждающие документы об организации индивидуального питания; соответствие ежедневного режима питания с графиком приема пищи; ежедневную гигиену приема пищи, составляя акты по проверке организации питания.

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; точность 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.

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

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

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

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

4. Оценка организации питания в школе. 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.

В меню должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, 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.

Бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно перемешав тщательно 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.

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 медицинской сестры.

Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность). Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено). Оценка «неудовлетворительно» (брак) дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко

пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов комиссии. 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. Комиссия также определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается 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. 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.

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.

. Основными формами работы комиссии являются: совещания, которые проводятся 1 раз в квартал; контроль, осуществляемый директором школы, членами комиссии, согласно плану производственного контроля за организацией и качеством питания в общеобразовательной организации. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел директору школы 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.

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 проверки сведений о нарушениях. 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. Итоги проверок заслушиваются на совещании при директоре, где обсуждаются замечания и предложения по организации и качества питания в общеобразовательной организации. Администрация школы обязана содействовать в деятельности комиссии и принимать меры по устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.