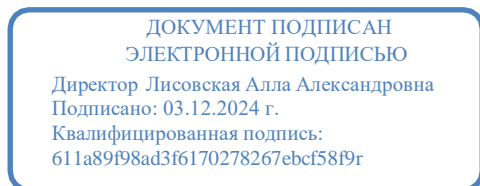


Принято на заседании педагогического совета
МАОУ «Школа № 7»
Протокол № 5 от 03.12.2024 г.

оголасовано на заседании
вета МАОУ «Школа №7»
едседатель
А.А. Гезун
отокол № 2 от 03.12.2024 г.

«Утверждаю»
Директор МАОУ «Школа №7»
А.А. Лисовская
Приказ № 684 от 03.12.2024 г.



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

1. Общие положения

1.1. Данное Положение 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, Уставом МАОУ «Школа № 7».

1.2. Настоящее Положение 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.

1.2. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции — комиссия общественного контроля школы, 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.

1.3. 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.

1.4. В задачи комиссии входит:

1.4.1. контроль за качеством доставляемых продуктов питания;

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

1.4.3. принятие мер по информированию родительской общественности об организации питания в школе;

1.4.4. проведение разъяснительной работы по вопросам здорового питания с использованием ресурсов официального сайта школы, информация на котором должна обновляться ежедневно.

1.5. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы на начало учебного года. Срок полномочий комиссии - 1 год.

1.6. Комиссия состоит из не менее 3 человек.

1.7. В состав комиссии могут входить:

1.7.1. представитель администрации: директор школы или его заместитель (председатель комиссии);

1.7.2. медицинский работник;

1.7.3. педагогические работники;

1.7.4. представители родительской общественности школы.

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

2.2. К основным функциям комиссии в школе относят:

2.2.1. контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продукции;

2.2.2. проверка соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;

2.2.3. проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;

2.2.4. проверка на раздаче правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества;

2.2.5. контроль организации работы на пищеблоке;

2.2.6. отслеживание за правильностью составления ежедневного меню;

2.2.7. наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

2.2.8. осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;

2.2.9. отбор суточной пробы, проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.

2.2.10. направление при необходимости продукции на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию.

2.3. Комиссия проверяет:

- сопроводительную документацию на поставку готовой продукции;
- условия транспортировки каждой поступающей партии, составляя акты при выявлении нарушений;
- рацион питания, сверяя его с основным двухнедельным и ежедневным меню;
- наличие технологической и нормативно-технической документации на пищеблоке;
- соответствие приготовления блюда технологической карте;
- помещения для хранения продуктов, холодильное оборудование, соблюдение условий и сроков реализации, ежедневно заполняя соответствующие журналы;
- осуществляет ежедневный визуальный контроль условий труда на пищеблоке и в обеденном зале;
- визуально контролирует ежедневное состояние помещений пищеблока, обеденного зала, 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;
- гигиену приема пищи, составляя акты по проверке организации питания.

2.4. Объекты, предмет и субъекты контроля комиссии:

2.4.1. оформление сопроводительной документации, маркировка продуктов питания;

2.4.2. показатели качества и безопасности продуктов;

2.4.3. полнота и правильность ведения и оформления документации на пищеблоке, в обеденном зале;

2.4.4. качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на пищеблоке, в школьной столовой;

2.4.5. условия и сроки хранения продуктов;

2.4.6. условия хранения дезинфицирующих и моющих средств на пищеблоке;

2.4.7. соблюдение требований и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» при выдаче готовой продукции;

2.4.8. исправность холодильного, технологического оборудования;

2.4.9. личная гигиена, прохождение гигиенической подготовки и аттестации, медицинский осмотр, вакцинации сотрудниками общеобразовательной организации;

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

2.5. 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.

2.6. 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 санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий и доводится до сведения всех членов коллектива общеобразовательной организации перед началом учебного года.

2.7. Бракераж готовой пищи проводится до начала отпуска каждой партии.

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

2.9. 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.

2.10. 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, возврата пищевой продукции, принятия на

ответственное хранение.

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

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

2.13. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педсоветах, 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 блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть согласовано с директором.

3.3. Бракеражную пробу берут из общей кастрюли, предварительно перемешав тщательно пищу.

3.4. 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.

3.5. 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.

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

3.7. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания 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 кипятиком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

3.8. Оценка качества продукции заносится в журнал бракеража готовой пищевой продукции до начала выдачи готовой пищи. В журнале отмечают результат пробы каждого блюда.

3.9. По результатам своей контрольной деятельности комиссия составляет акт.

3.10. 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.

3.11. Администрация школы обязана содействовать в деятельности комиссии и принимать меры по устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

4. Делопроизводство

4.1. Комиссия ведет следующие журналы:

- Гигиенический журнал (сотрудники);
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;

4.2. Журналы в бумажном виде должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью организации, предоставляющей горячие питание.

5. Заключительные положения

5.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается на Педагогическом совете, Совете школы и утверждается приказом директора школы.

5.2. Положение размещается на официальном сайте ОО в сети Интернет, на информационном стенде, а также доводится до сведения родителей (законных представителей) обучающихся на родительских собраниях.

5.3. Положение принимается на неопределенный срок.

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

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

