

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор МБОУ «ООШ №11»
Кичакова Н.В. КИЧАКОВА
Приказ № _____
« 15 » апреля 2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
в МБОУ «ООШ №11» г.Гремячинска

1. Общие положения.

1.1. Основываясь на принципах коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом школы в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Назначение бракеражной комиссии – обеспечение постоянного контроля за работой школьной столовой.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПин, технологическими картами, ГОСТами.

1.4. Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при директоре или на собраниях трудового коллектива.

1.5. Руководство школы обязано содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

1.6. Срок действия данного положения не ограничен.

2. Управление и структура бракеражной комиссии.

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на учебный год. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.

2.2. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 3 (количество бракеражной комиссии определяется таким образом, чтобы на момент снятия бракеража пищи в ОУ находились данные работника, в соответствии с графиком работы).

2.3. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации, медицинский работник, заведующая производством. (Можно привлекать представителей родительской общественности, при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний критериев оценки качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям).



3. Обязанности бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия обязана:

- осуществлять контроль за работой столовой;
- проверять санитарное состояние пищеблока;
- контролировать наличие маркировки на посуде;
- контролировать выход готовой продукции;
- контролировать наличие суточных проб;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поступающей продукции;
- контролировать разнообразие блюд и соблюдение циклического меню;
- проверять соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации;
- проводить бракераж готовой продукции;
- предотвращать пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания;
- отчитываться о своей работе на заседаниях различных совещательных органов и комиссий;
- своевременно выполнять рекомендации ИП и предписания вышестоящих и контролирующих организаций.

4. Права бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия имеет право:

- осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверять пригодность складских помещений;
- следить за правильностью составления меню;
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблоков;
- периодически присутствовать при закладке основных продуктов;
- вносить на рассмотрение администрации школы и ИП предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

5. Содержание и формы работы.

5.1. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

5.2. Бракеражная комиссия путем взвешивания 5-10 порций определяет фактический выход одной порции. Вес порционных изделий не должен быть меньше должной средней массы (допускаются отклонения +, - 3% от нормы выхода).

5.3. 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.

5.4. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

5.5. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню: в нем должны быть дата, полное наименование блюда, выход порций, цена. Меню должно быть утверждено директором учебного заведения, подписано заведующей производством, ответственным за питание с указанием фамилии калькулятора.

5.6. 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 дегустируют в последнюю очередь.

5.7. Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции». Данный журнал установленной формы (СанПин 2.4.5.2409 – .08, форма 2) оформляется подписями 9 членами бракеражной комиссии, не менее 3 человек). Замечания и нарушения, установленные комиссией при приготовлении блюд, заносятся в этот журнал, в графу для примечаний. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у заведующей производством.

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов комиссии	Примечание
-------------------------------	------------------------	---	---	--	-------------------------	------------

Результаты органолептической оценки (в виде баллов) занести в графу «Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда».

6. Бракераж пищи.

6.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

6.2. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее 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.

6.3. За качество пищи несут ответственность медсестра, заведующая ИП, повар столовой.

6.4. О лицах, виновных в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, ставится в известность ИП.

7. Осуществление контроля за работой бракеражной комиссии.

7.1. Контроль за бракеражной комиссией осуществляет директор школы.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа № 11»

ПРИКАЗ

от 31.08.2021

№ 156-ОД

**«О создании общественной комиссии
по контролю за организацией и качеством
питания обучающихся в 2021 – 2022 учебном году »**


В целях улучшения организации питания, а также обеспечения контроля за качеством питания обучающихся МБОУ «ООШ № 11» в 2021 – 2022 учебного года.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать общественную комиссию по контролю за организацией и качеством питания (*Далее Общественная комиссия*) обучающихся МБОУ «ООШ № 11» в составе:

Председатель комиссии	Л.С. Штебнер	Ответственная за организацию горячего питания
Член комиссии	А.Р. Ступак	Заместитель директора
Член комиссии	Н.А. Даутова	Представитель родительской общественности

2. Определить работу общественной комиссии в соответствии с планом.
3. Проводить плановые заседания общественной комиссии не реже 1 раза в месяц или по мере необходимости, которые оформляются протоколами и доводятся до сведения администрации и родительской общественности.
4. Вменить в обязанность группе общественного контроля периодическое осуществление контроля:
 - за санитарно-гигиеническим состоянием обеденного зала;
 - за соответствием меню дня фактическому питанию;
 - за организацией приема пищи обучающимися.
5. Общественной группе информировать родителей об итогах своих проверок при проведении родительских собраний или других мероприятиях.
6. Результаты проверок группы общественного контроля рассматривать на заседаниях общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся для принятия необходимых мер по устранению выявленных недостатков.
7. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ «ООШ № 11»  Н.В. Кичакова



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа 11»

ПРИКАЗ

от 31.08.2021

№ 155-ОД

**«О назначении лица, ответственного за организацию питания
учащихся школы в 2021 – 2022 учебном году»**

В целях создания условий для укрепления здоровья детей, руководствуясь Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об организации в Российской Федерации», в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным за организацию питания в 2021 – 2022 учебном году *Штебнер Людмилу Серафимовну*, учителя математики.
2. Утвердить функциональные обязанности ответственного за питание школьников на год (приложение № 1).
3. Назначить ответственным за проведение мониторинга организации питания учащихся *Штебнер Людмилу Серафимовну*, учителя математики.

Директор МБОУ «ООШ № 11»

Жура

Н.В. Кичакова

С приказом ознакомлена:

Штебнер Л.С.

Л.С.

