

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
гимназия № 40**

Номер документа	Дата составления
ПРИКАЗ 114/2-О	02.11.2023

**Об утверждении локальных нормативно-правовых актов по организации и контролю
питания в МАОУ гимназии №40**

В соответствии со статьей 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», решения Педагогического совета МАОУ гимназии № 40, протокол №2 от 26.10.2023

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить положение «Об организации питания в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении гимназии №40» (прилагается);
2. Утвердить положение «О комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении гимназии №40» (прилагается);
3. Ввести в действие указанные положения с 1 ноября 2023 года;
4. Опубликовать положения на официальном сайте учреждения в виде электронных документов (А.И. Рукавишников);
5. Контроль за исполнением настоящего Приказа оставляю за собой.

Руководитель организации _____

Директор
(должность)

(личная подпись)

Н.А. Дикин
(расшифровка подписи)

С приказом ознакомлены:

Рукавишников А.И.

(подпись)

« 02 » ноября _____ 2023 г.

Копия верна

10 ноября 2023 г.

ДИРЕКТОР

МАОУ ГИМНАЗИИ № 40

Н. А. ДИКИН

ПРИНЯТО
на заседании Педагогического совета МАОУ
гимназии №40
от 26.10.2023
Протокол №2

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора
МАОУ гимназии №40
от 02.11.2023 № 114/2-0
«Об утверждении Положения о
бракеражной комиссии»

ПОЛОЖЕНИЕ

о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении гимназии №40

1. Общие положения

1. Настоящее Положение регламентирует деятельность по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, методику оценки качества приготовленных блюд в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении гимназии №40 (далее – Положение).

2. Положение разработано на основании:

- статьи 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федерального закона от 2 января 2001 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

- постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления молодёжи»;

- постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

3. Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся в учреждении, укрепления здоровья несовершеннолетних, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний и иных пищевых отравлений.

4. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции – комиссия общественного контроля организации, осуществляющей образовательную деятельность.

2. Основные цели и задачи организации питания

5. Комиссия создается в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания обучающихся, контроля

качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-эпидемиологических требований при приготовлении и раздаче пищу в МАОУ гимназии №40.

6. В задачи комиссии входит:

- контроль за качеством доставляемых в учреждение продуктов питания;
- контроль массы всех пищевых продуктов (штучных изделий, порциины блюд);
- контроль качества приготовления блюд;
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в общеобразовательной организации.

7. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора общеобразовательной организации на начало учебного года. Срок полномочий комиссии – 1 год.

8. Комиссия состоит из не менее 3 человек. В состав комиссии могут входить:

- представитель администрации: директор школы или его заместители (председатель комиссии);
- медицинский работник по согласованию с медицинским учреждением;
- педагогические сотрудники;
- сотрудники оператора (поставщика) питания;
- член профсоюзного комитета школы;
- представитель родительской общественности общеобразовательной организации.

9. Члены Комиссии осуществляют деятельность на добровольной основе.

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

10. К основным функциям комиссии в школе относят:

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

11. Комиссия проверяет:
- рацион питания, сверяя его с основным двухнедельным и ежедневным меню;
 - наличие технологической и нормативно-технической документации на пищеблоке;
 - соответствие приготовления блюда технологической карте;
 - 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;
 - 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.

12. 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.

13. 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.

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

15. 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.

16. 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.

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

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

19. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педсоветах, заседаниях родительского комитета.

4. Оценка организации питания в школе

20. 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. Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденным директором общеобразовательной организации.

21. 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. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с директором организации, или уполномоченным им лицом, запрещается.

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

23. 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.

24. 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.

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

26. 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».

27. 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.

28. 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.

29. 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.

30. 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.

31. 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;

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 176582781996954633309689447090513787464982389979

Владелец Дикин Николай Александрович

Действителен с 07.03.2024 по 07.03.2025