

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
Средняя общеобразовательная школа № 4 города Южно-Сахалинска**

ПРИКАЗ

30 августа 2024 года

№ 228 -ОД

**О создании бракеражной комиссии
на 2024-2025 учебный год**

Во исполнение распоряжения Правительства Сахалинской области от 14.05.2015 г. № 212-р «Об улучшении структуры и качества питания, обучающихся в общеобразовательных учреждениях Сахалинской области». СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью обеспечения контроля за состоянием санитарно-эпидемиологической обстановки и организации питания, в том числе за соблюдением установленных натуральных норм питания обучающихся в 2024-2025 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в МАОУ СОШ № 4 г. Южно-Сахалинска на 2024-2025 учебный год для осуществления ежедневного контроля за качеством приготовленной пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в составе:

Председатель комиссии:

- Заместитель директора (по ВР), Радостева С.А.;

Члены комиссии:

- Чиркова Е.А., учитель (председатель профсоюзного комитета МАОУ СОШ №4 г. Южно-Сахалинск);

- Талюк А.В., учитель начальных классов;

- Полянская Н.В., социальный педагог;

- Силина О.А., учетчик (ответственный за организацию питания);

Секретарь комиссии:

- Кондрашина А.Ю., начальник хозяйственного отдела.

2. Утвердить Положение о бракеражной комиссии в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении Средняя общеобразовательная школа № 4 города Южно-Сахалинска (приложение 1);

3. Утвердить план работы бракеражной комиссии на 2024-2025 г., приложение 1.1;

4. Бракеражной комиссии в своей деятельности руководствоваться Положением о бракеражной комиссии в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школы № 4 города Южно-Сахалинск.

5. Бракеражной комиссии ежедневно заполнять «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с санитарными правилами.

6. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

И.о. директора МАОУ СОШ № 4
г. Южно-Сахалинска



Ю.А. Киреева

Положение о бракеражной комиссии
в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении
Средняя общеобразовательная школа № 4 города Южно-Сахалинска

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет порядок работы, компетенцию бракеражной комиссии в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школы № 4 города Южно-Сахалинска (далее – образовательное учреждение).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

1.3. Настоящее Положение обязательно для соблюдения всеми сотрудниками образовательного учреждения.

1.4. Положение вступает в действие с момента утверждения его приказом руководителя образовательного учреждения и действует до утверждения нового Положения.

1.5. Все изменения и дополнения к настоящему Положению должны быть утверждены приказом руководителя образовательного учреждения.

2. Порядок работы бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия (далее – Комиссия) является постоянно действующим органом образовательного учреждения.

2.2. Комиссия состоит из 5 (пяти) членов. Состав Комиссии назначается руководителем образовательного учреждения.

2.3. Члены Комиссии не вправе передоверять свою работу в Комиссии другим лицам.

2.4. В состав Комиссии входит председатель Комиссии, члены Комиссии и секретарь.

2.5. Председатель Комиссии руководит деятельностью Комиссии и осуществляет общий контроль за выполнением её решений.

2.6. Секретарь Комиссии:

1) подготавливает необходимые материалы для заседания Комиссии;

2) извещает членов Комиссии о предстоящем заседании Комиссии и предоставляет им материалы для изучения;

3) осуществляет иные организационно-технические мероприятия в пределах своей компетенции.

2.7 В своей деятельности Комиссия руководствуется:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением

Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32;

- иным действующим законодательством Российской Федерации;

- Уставом образовательного учреждения;

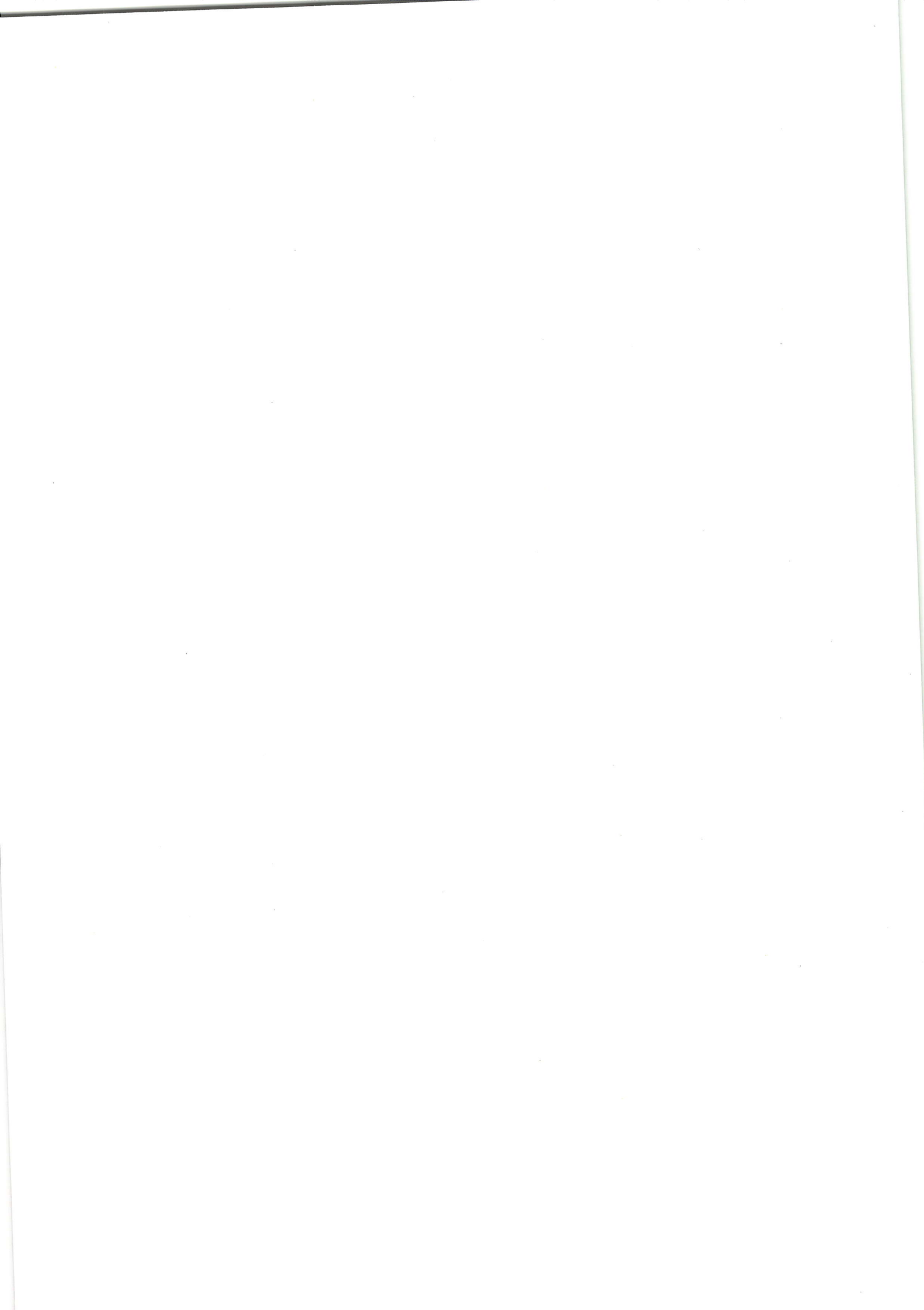
- настоящим Положением.

3. Деятельность Комиссии

3.1. Основной целью Комиссии является обеспечение контроля за качеством питания в образовательном учреждении.

3.2. Задачи Комиссии:

- оценка органолептических свойств приготовленной продукции;



- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- обеспечение санитарии и гигиены в пищеблоке.

3.3. Комиссия осуществляет следующие виды деятельности:

- проводит бракераж готовой продукции;
- осуществляет контроль за работой столовой;
- проверяет санитарное состояние пищеблока;
- контролирует наличие маркировки на посуде;
- контролирует выход готовой продукции;
- контролирует наличие суточных проб;
- проверяет соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверяет качество поступающей продукции;
- контролирует разнообразие блюд и соблюдение циклического меню;
- проверяет соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации;
- проверяет санитарное состояние транспорта при доставке продуктов;
- следит за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока;
- проводит совещательные заседания.

3.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

3.4.1. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью.

- 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».

3.5. 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.

3.6. План работы Комиссии составляется руководителем образовательного учреждения на учебный год. В плане работы указывается основные виды деятельности Комиссии и график их проведения, приложение 1.1, к положению о бракеражной комиссии.

4. Права, обязанности, ответственность комиссии

Комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в школе;
- контролировать выполнение принятых решений;
- направлять при необходимости продукцию на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию;
- составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание невостребованных порций, недоброкачественных продуктов;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в общеобразовательной организации;
- ходатайствовать перед администрацией школы о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в общеобразовательной организации.

Комиссия обязана:

- контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверять складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- контролировать организацию работы на пищеблоке;
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следить за правильностью составления меню;
- присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;
- осуществлять контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- проводить органолептическую оценку готовой пищи;
- проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся.

4.1. Комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ней полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации;
- за достоверность излагаемых фактов в учетно-отчетной документации.

5. Заключительные положения

5.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается на Педагогическом совете общеобразовательной организации и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора МАОУ СОШ № 4 г. Южно-Сахалинска.

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

5.3. Данное Положение принимается на неопределенный срок.

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

План работы бракеражной комиссии
на 2024 – 2025 учебный год

№ п/п	Мероприятия	Сроки Выполнения	Ответственные
1	Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
2	Отслеживания составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	ежедневно	Члены комиссии
3	Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
4	Ведение журнала «Бракеражной готовой продукции»	ежедневно, перед завтраком, перед обедом	Члены комиссии
5	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	ежедневно	Члены комиссии
6	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	ежедневно	Члены комиссии
7	Проверка соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока	1 раз в месяц	Члены комиссии
8	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 24-дневному меню для учащихся 7-10 лет. С 11 лет и старше	ежедневно	Члены комиссии
9	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приёмом пищи	ежедневно	Классный руководитель, Дежурный учитель
10	Разъяснительная работа с педагогами	по мере необходимости	Председатель комиссии, Медицинский работник
11	Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
12	Отчёт на педагогическом совете о проделанной работе комиссии	Май	Председатель комиссии

Исполнитель: Силина Ольга Александровна

