

1.3. Комиссия по контролю организации и качества питания, бракеражу готовой продукции — комиссия, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания обучающихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ЧОУ СОШ «Геула».

1.4. 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.

1.5. В задачи комиссии входит:

• контроль качества доставляемых продуктов питания;

• контроль и качество приготовления блюд;

• контроль соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ЧОУ СОШ «Геула».

1.6. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора ЧОУ СОШ «Геула» на начало учебного года. Срок полномочий комиссии - 1 год.

1.7. Комиссия состоит из не менее 3 человек.

В состав комиссии входят:

• представитель администрации: директор ЧОУ СОШ «Геула» или его заместитель (председатель комиссии);

• медицинский работник ;

• заместитель директора по ФЭД;

• педагогические сотрудники;

• повара;

• представитель родительской общественности общеобразовательной организации.

В необходимых случаях в состав комиссии могут быть включены другие работники организации, приглашенные специалисты.

1.8. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией ЧОУ СОШ «Геула».

**2. Функции комиссии по контролю организации и качества питания, бракеражу готовой продукции, объекты, предмет и субъекты контроля комиссии**

2.1. К основным функциям комиссии в ЧОУ СОШ «Геула» относят:

• контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

• проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения согласно признакам доброкачественности продуктов (Приложение 1);

• 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;

• контроль организации работы на пищеблоке;

• отслеживание правильности составления ежедневного меню;

• наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

• осуществление контроля сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

• отбор суточной пробы, проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д. (Приложение 2);

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

2.2. 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 нормативно-технической 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;

• 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 питании;

• соответствие ежедневного режима питания с графиком приема пищи;

• ежедневную гигиену приема пищи, составляя акты по проверке организации питания.

2.3. 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;

• поточность 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.

2.4. Контроль осуществляется в виде выполнения ежедневных функциональных обязанностей комиссии по контролю организации и качества питания, бракеражу готовой продукции, а также плановых или оперативных проверок.

2.6. Все блюда и кулинарные изделия, изготовляемые на пищеблоке ЧОУ СОШ «Геула» , подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

2.7. В целях контроля качества и безопасности приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

2.8. 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, 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°С до +6°С. 2.9. 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.

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

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

2.12. Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в ЧОУ СОШ «Геула».

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

**3. Оценка организации питания в ЧОУ СОШ «Геула»**

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, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено директором, должны стоять подписи медсестры (медицинского работника), повара.

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

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: хранится у медицинской сестры.

3.6. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность). 3.7. 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.

3.8. 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.

3.9. 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).

3.10. 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».

3.11. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов комиссии.

3.12. 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.

3.13. 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.

3.14. 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.

3.15. 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.

3.16. Основными формами работы комиссии являются:

• совещания, которые проводятся 1 раз в квартал;

3.17. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел директору ЧОУ СОШ «Геула» на административное совещание, заседания педагогического совета, родительского комитета. Результаты работы комиссии оформляются в форме протоколов или доклада о состоянии дел по организации питания в ЧОУ СОШ «Геула». Итоговый материал должен содержать констатацию фактов, выводы и, при необходимости, предложения

3.18.Примерный перечень вопросов, подлежащих контролю и рассмотрению:

• оценка органолептических свойств приготовленной пищи;

• предотвращение пищевых отравлений;

• предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;

• контроль соблюдения технологии приготовления пищи;

• обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке;

• контроль организации сбалансированного безопасного питания;

• контроль хранения и реализации пищевых продуктов;

• контроль качества поступающих пищевых продуктов и наличием сопроводительных документов;

• ведение журналов бракеража готовой пищевой продукции и бракеража скоропортящейся пищевой продукции;

• контроль качества готовых блюд и соблюдения объема порций;

• контроль выполнения норм питания и витаминизацией пищи;

• контроль соблюдения питьевого режима;

• контроль закладки основных продуктов питания;

• контроль отбора суточной пробы.

Итоги проверок заслушиваются на совещании при директоре, где обсуждаются замечания и предложения по организации и качества питания в общеобразовательной организации.

3.19. Администрация ЧОУ СОШ «Геула» обязана содействовать в деятельности комиссии и принимать меры по устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

**4. Права, обязанности, ответственность комиссии**

4.1. Комиссия имеет право:

• выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в ЧОУ СОШ «Геула»;

• 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 школе;

• ходатайствовать перед администрацией ЧОУ СОШ «Геула» о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в школе.

4.2. 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.

4.3. 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. Делопроизводство**

5.1. Комиссия ведет акты на списание невостребованных порций и следующие журналы:

• Гигиенический журнал (сотрудники);

• Журнал бракеража готовой пищевой продукции;

• Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;

• Журнал учета посещаемости детей;

• Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

• Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;

• Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного обучающегося среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);

• Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;

• Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудовани.

5.2. Журналы в бумажном виде должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью .

Возможно ведение журналов в электронном виде.

**6. Заключительные положения**

6.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается на Педагогическом совете ЧОУ СОШ «Геула» и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

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

6.3. Данное Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.6.1. настоящего Положения.

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

