

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (далее – бракеражная комиссия) разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2021 «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями на 29 декабря 2022, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением Главного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 № 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 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022), а также Уставом государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Салаватская коррекционная школа для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОУ) и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации и Республики Башкортостан, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. Настоящее Положение определяет цель, функции бракеражной комиссии, регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.3. Бракеражная комиссия создана в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания обучающихся, контроля качества готовых блюд и соблюдения санитарно-гигиенических требований при раздаче пищи в ОУ.

1.4. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора ОУ на начало учебного года. Срок полномочий – 1 год.

1.5. Бракеражная комиссия состоит из не менее 3 человек. В состав могут входить:

- представитель администрации: директор ОУ или его заместитель;
- медицинский работник;
- повара;
- представитель родительской общественности.

2. Функции бракеражной комиссии

2.1. К основным функциям относятся:

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при доставке и выгрузке продуктов питания и готовых блюд;
- проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- проверка на раздаче правильности хранения, отпуска, температуры блюд после проверки их качества;
- наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками буфета-раздаточной;
- 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, сочности и т.д.;
- направление при необходимости продукции на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию.

2.2. Бракеражная комиссия проверяет:

- * рацион питания, сверяя его с основным двухнедельным и ежедневным меню;
- * соответствие приготовления блюда технологической карте;

- * визуально контролирует ежедневное состояние буфета-раздаточной, а также – инвентарь и оборудование;
- * осматривает раздатчиков пищи, заполняя Журнал здоровья, проверяет санитарные книжки;
- * соблюдение противоэпидемических мероприятий в буфете-раздаточной;
- * соответствие ежедневного режима питания с графиком приема пищи;
- * ежедневную гигиену приема пищи, составляя при необходимости акты по проверке организации питания.

2.3. Контроль осуществляется в виде выполнения ежедневных функциональных обязанностей бракеражной комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой пищи, а также плановых или оперативных проверок.

2.4. Все блюда и кулинарные изделия подлежат обязательному бракеражу до начала подачи.

2.5. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции отбирается суточная проба блюд в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

2.6. 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 с указанием запрета к выдаче готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата, принятия на ответственное хранение.

2.7. Бракеражная комиссия составляет акты на списание невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия обучающихся.

2.8. При выявлении нарушений бракеражная комиссия составляет акт за подписью всех членов.

2.9. Бракеражная комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в ОУ.

2.10. Бракеражная комиссия отчитывается о результатах своей деятельности на административных совещаниях, педсоветах, заседаниях Совета родителей. Результаты работы оформляются в форме протоколов или доклада о состоянии дел по организации питания в ОУ, в которые при необходимости вносятся предложения и рекомендации.

3. Организация деятельности бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная 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. Оценка качества каждого блюда заносится в журнал установленной формы до начала выдачи готовой пищи и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

3.3. Перечень вопросов, подлежащих контролю и рассмотрению:

- * оценка органолептических свойств приготовленной пищи;
- * предотвращение пищевых отравлений;
- * предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- * обеспечение санитарии и гигиены в буфете-раздаточной;
- * контроль за организацией сбалансированного безопасного питания;
- * контроль за качеством поступающих пищевых продуктов и блюд, наличием сопроводительных документов;
- * ведение журнала бракеража готовых блюд;
- * контроль за качеством готовых блюд и соблюдением объема порций;
- * контроль за выполнением норм питания и витаминизацией пищи;
- * контроль за отбором суточной пробы.

4. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- * выносить на обсуждение предложения и рекомендации по организации питания в ОУ;

- * контролировать выполнение принятых решений;
- * направлять при необходимости продукцию на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию;
- * составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание недоброкачественных продуктов;

* давать рекомендации и предложения, направленные на улучшение питания в ОУ;

4.2. Бракеражная комиссия обязана:

- * контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов;
- * проверять условия хранения продуктов;
- * контролировать организацию работы в буфете-раздаточной;
- * следить за соблюдением правил личной гигиены работниками буфета-раздаточной;
- * осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовленной пищи;
- * проверять выход блюд;
- * осуществлять контроль соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
- * проводить органолептическую оценку готовой пищи;
- * проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся

4.3. Бракеражная 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 учетно-отчетной документации.

5. Делопроизводство

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

- * журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- * журнал учета эксплуатации рециркулятора;
- * журнал учета генеральных уборок в буфете-раздаточной;
- * журнал учета дезинфицирующего средства «Хлормисепт»;
- * журнал учета разведения раствора для дезинфицирующих;
- * журнал здоровья сотрудников буфета-раздаточной;
- * журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- * журнал проведения витаминизации третьих блюд.