

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 53 ПРИМОРСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
(ГБОУ ШКОЛА № 53)

«ПРИНЯТО»

Общим собранием работников
ГБОУ школа № 53
Приморского района Санкт-Петербурга
Протокол от 21.08.2024, № 1

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ГБОУ школа № 53
Приморского района Санкт-Петербурга
Е.О. Максимова
Приказ 22.08.2024, № 50-51 -од



«ПРИНЯТО»

С учетом мотивированного мнения
Совета родителей
Протокол от 21.08.2024, № 1

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии
государственного бюджетного общеобразовательного учреждения
средней общеобразовательной школы № 53
Приморского района Санкт-Петербурга

Санкт-Петербург

2024

отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты 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.

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. При выявлении нарушений Комиссия составляет акт за подписью всех членов.

2.11. Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в ГБОУ школа № 53.

2.12. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педсоветах, заседаниях Совета родителей.

3. Оценка организации питания

3.1. Комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с основным и ежедневным меню.

3.2. Меню должно быть утверждено директором организации, осуществляющей услуги по организации питания, и директором ГБОУ школа № 53.

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 заведующего производством организации, осуществляющей услуги по организации питания.

3.6. Оценку блюда производить в соответствии с требованиями технологических карт. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (вкус, цвет, запах, консистенция согласно технологическим картам).

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

3.8. 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.

1. Общие положения

1.1. Данное Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012, № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020, № 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 от 01.03.2020, № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Распоряжением Управления Социального Питания от 10.08.2023 №01-04-12/23-0-0 «Об утверждении Регионального стандарта по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных общеобразовательных организаций Санкт-Петербурга» и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. Настоящее Положение определяет цель, задачи и функции бракеражной комиссии государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 53 Приморского района Санкт-Петербурга (далее - Комиссия), регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.3. Бракеражная комиссия - комиссия общественного контроля организации, осуществляющей образовательную деятельность, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания обучающихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

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.

1.5. В задачи Комиссии входит:

- контроль и качество приготовления блюд;
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ГБОУ школа № 53.

1.6. Состав Комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора на начало учебного года. Срок полномочий Комиссии - 1 год.

1.7. Комиссия состоит из не менее 5 человек. В состав Комиссии могут входить:

- представитель администрации: директор школы или его заместитель (председатель Комиссии), ответственный по питанию от учреждения;
- медицинский работник (по согласованию);
- педагогические сотрудники;

- член профсоюзного комитета школы;
- представитель родительской общности 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 и профсоюзным комитетом школы.

1.9. Члены Комиссии работают на добровольной основе.

1.10. Администрация школы при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов Комиссии.

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

2.1. К основным функциям Комиссии в школе относят:

- проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения согласно признакам доброкачественности продуктов;
- проверка соответствия готовой пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
- проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.;
- рекомендация по направлению при необходимости продукции на исследование в санитарнотехнологическую пищевую лабораторию.

2.2. Комиссия проверяет:

- рацион питания, сверяя его с основным двухнедельным и ежедневным меню;
- при необходимости сверяет закладку продуктов питания с меню;
- соответствие приготовления блюда технологической карте;
- помещения для хранения продуктов, холодильное оборудование (морозильные камеры), соблюдение условий и сроков реализации;
- осуществляет визуальный контроль условий труда в производственной среде пищеблока и школьной столовой;
- визуально осматривает состояние помещений пищеблока, школьной столовой, инвентарь и оборудование пищеблока;

- соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке, контролируя заполнение инструкций, журнала генеральной уборки, ведомости учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- соответствие ежедневного режима питания с графиком приема пищи;
- ежедневную гигиену приема пищи.

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
- дезинфицирующие мероприятия, генеральные уборки, текущая уборка на пищеблоке, в школьной столовой.

2.4. 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.

2.5. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным директором школы Планом производственного контроля за организацией и качеством питания на учебный год, который разрабатывается с учетом Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий и доводится до сведения всех членов коллектива ГБОУ школа № 53 перед началом учебного года.

2.6. 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.

2.7. В целях контроля за качеством и безопасностью 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)

3.9. По результатам своей контрольной деятельности Комиссия готовит сообщение о состоянии дел директору школы на административное совещание, заседания педагогического совета, Совета родителей. Результаты работы Комиссии оформляются в форме протоколов, актов или доклада о состоянии дел по организации питания в ГБОУ школа № 53. Итоговый материал должен содержать констатацию фактов, выводы и, при необходимости, предложения. 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;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи (при необходимости);
- обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке;
- контроль за хранением и реализацией пищевых продуктов;
- ведение журналов бракеража готовой пищевой продукции и бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- контроль за качеством готовых блюд и соблюдением объема порций;
- контроль за выполнением норм питания;
- контроль за закладкой основных продуктов питания (при необходимости);
- контроль за отбором суточной пробы (при необходимости). Итоги проверок заслушиваются на совещании при директоре, где обсуждаются замечания и предложения по организации и качеству питания в общеобразовательной организации.

3.11. Администрация ГБОУ школа № 53 обязана уведомить организацию, осуществляющую услуги по организации питания, о нарушениях и замечаниях, выявленных бракеражной комиссией, и требовать их устранения.

4. Права, обязанности, ответственность комиссии

4.1. Комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в школе;
- контролировать выполнение принятых решений;
- рекомендовать направлять при необходимости продукцию на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию;
- составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание не востребованных порций, недоброкачественных продуктов.

4.2. Комиссия обязана:

- проверять складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

- осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд (при необходимости);
- 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.

Журналы в бумажном виде должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью ГБОУ школа № 53.

5. Заключительные положения

5.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается на общем собрании работниками ГБОУ школа № 53 и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

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. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.5.1. настоящего Положения.

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