

ПРИЛОЖЕНИЕ 1 к приказу № 351 от 30.08.2023 г.

ПРИНЯТО:

На заседании педагогического
совета МОАУ «СОШ №87»
Протокол № 1 от 30.08. 2023

ПРИНЯТО:

На заседании общешкольного
родительского комитета
МОАУ «СОШ №87»
Протокол № 1 от 28.08.2023



Положение

о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в МОАУ «СОШ № 87»

1. Общие положения

1.1 Данное **Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в школе** разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 года «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 4 августа 2023 года, 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 сентября 2020 года № 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 года «О качестве и безопасности пищевых продуктов», с изменениями на 13 июля 2020 года, а также Уставом общеобразовательной организации и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2 Настоящее *Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в школе* определяет цель, задачи и функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (далее комиссия), регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.3 Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции - 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, 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 общеобразовательной организации.

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

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

- представитель администрации: директор школы или его заместитель (председатель комиссии);
- педагогические сотрудники;
- член профсоюзного комитета школы;
- бригадир школьной столовой.

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.

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

2.1 К основным функциям комиссии в школе относят:

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических нормативов при транспортировке, доставке и разгрузке пищевых заготовок, продуктов питания на школьный пищеблок;
- проверка складских помещений и других мест, специально оборудованных для хранения продуктов, на пригодность и соответствие правилам и условиям их хранения согласно признакам доброкачественности продуктов;
- проверка соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
- контроль соответствия объемов приготовляемой пищи количеству детей и разовых порций;
- 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 меню;
- наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- осуществление систематической проверки выхода блюд, их органолептических показателей (вкус, аромат, цвет, консистенция, жесткость, сочность).

2.2 Комиссия проверяет:

- рацион питания, сверяя его с основным двухнедельным и ежедневным меню;
- помещения для хранения продуктов, холодильное оборудование (морозильные камеры);
 - 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.

2.3 Объекты, предмет и субъекты контроля комиссии:

- качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на пищеблоке, в школьной столовой;
- условия и сроки хранения продуктов;
- 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 всех участников организации питания в школе;
- 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.

2.5 Все блюда, изготавливаемые на пищеблоке школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

2.6 С целью контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке, отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции сотрудниками школьной столовой.

2.7 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.

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

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

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