

СОГЛАСОВАНО
Наблюдательным советом
МАОУ Зареченская классическая
гимназия
(протокол от 10.06.22 № 4)

УТВЕРЖДЕНО
Директором
МАОУ Зареченская классическая
гимназия
Е.В. Савоськина
(приказ от 15.09.2012 № 468-0)

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ МАОУ ЗАРЕЧЕНСКАЯ КЛАССИЧЕСКАЯ ГИМНАЗИЯ

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Положение о бракеражной комиссии в МАОУ Зареченская классическая гимназия (далее – гимназия) разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», а также Уставом общеобразовательной организации и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.
- 1.2. Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в гимназии 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 гимназии.
- 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 за качеством доставляемых продуктов питания;
 - контроль за качеством приготовления блюд;

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в гимназии.
- 1.6. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с настоящим Положением формируется из числа работников гимназии. Персональный состав комиссии утверждается приказом директора гимназии. В состав комиссии входят три члена:
 - председатель комиссии – представитель администрации гимназии;
 - члены комиссии: работник пищеблока, медицинский работник.
- 1.7. В необходимых случаях приказом директора гимназии в состав комиссии могут быть включены другие работники гимназии, приглашенные специалисты.
- 1.8. Председатель комиссии является ее полноправным членом. В случае равенства голосов при голосовании в комиссии голос председателя является решающим.

II. ПРАВА, ОБЯЗАННОСТИ И ОТВЕТСТВЕННОСТЬ КОМИССИИ

- 2.1. Комиссия имеет право:
 - выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в гимназии;
 - контролировать выполнение принятых решений;
 - направлять при необходимости продукцию на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию;
 - составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание не востребовавшихся порций, недоброкачественных продуктов;
 - давать рекомендации, направленные на улучшение питания в гимназии;
 - ходатайствовать перед администрацией гимназии о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в общеобразовательной организации.
- 2.2. Комиссия обязана:
 - контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания, составляя акты при выявлении нарушений;
 - проверять сопроводительную документацию на поставку продуктов питания, сырья (с каждой поступающей партией), товарно-транспортные накладные, заполняя журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
 - проверять помещения для хранения продуктов, холодильное оборудование (морозильные камеры), соблюдение условий и сроков реализации, ежедневно заполняя соответствующие журналы;
 - проверять соблюдение правил и условий хранения продуктов согласно признакам доброкачественности продуктов (Приложение 1);
 - 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 обучающихся в основных пищевых веществах;
- проводить ежедневный отбор бракеражной пробы, органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д. (Приложение 2);
- проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся.

2.3. Комиссия несет ответственность:

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

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

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

2.7. Администрация гимназии обязана содействовать в деятельности комиссии и принимать меры по устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

III. ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО

3.1. Комиссия ведет акты на списание продуктов, списание невостребованных порций и следующие журналы:

- Гигиенический журнал (сотрудники);
- Журнал бракеража поступающей пищевой продукции.
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- Ведомость контроля за рационом питания детей.

3.2. Журналы в бумажном виде должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью общеобразовательной организации.

IV. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 4.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, утверждается (либо вводится в действие) приказом директора гимназии при согласовании с наблюдательным советом гимназии.
- 4.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.
- 4.3. Данное Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 4.1. настоящего Положения.
- 4.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.