

Частное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа

«Общеобразовательный центр «Школа»

юридический адрес: 445028, г. Тольятти, б-р Королева, 22,

почтовый адрес: 445057, г. Тольятти, ул. Юбилейная, 77

тел.: (8482) 34-00-21, 35-56-65, e-mail: ооc-shkola@mail.ru

РАССМОТРЕНО

Педагогическим Советом

протокол №208/1 от 30.08.2019

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора школы

№163-од от 30.08.2019

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания и деятельности комиссии по контролю за организацией и качеством питания в структурном подразделении «Дошкольное отделение» ЧОУ СОШ «Общеобразовательный центр «Школа»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания воспитанников в дошкольном отделении ЧОУ СОШ «Общеобразовательный центр «Школа».

1.2. Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

1.3. Нормативно – правовой основой для организации деятельности Комиссии являются:

ФЗ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

ФЗ от 07.02.1992 – № 2300-1 «О защите прав потребителей»;

ФЗ от 02.01.2000 – № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 N 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;

СанПин 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»;

СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

Устав ЧОУ СОШ «Общеобразовательный центр «Школа».

1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.5. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией, медицинской службой, Советом родителей.

2. Основные задачи

2.1. Обеспечение рационального, сбалансированного питания детей.

2.2. Соблюдение режима питания в зависимости от возраста и индивидуальных особенностей воспитанника.

3. Содержание и формы работы

3.1. Заместитель директора по УВР дошкольного отделения обеспечивает:

а) комплектацию учреждения квалифицированными кадрами для организации питания;

б) оснащение пищеблока посудой и разделочным инвентарем, необходимым технологическим и холодильным оборудованием, весами;

в) наличие моющих и дезинфицирующих средств в необходимых количествах;

- г) наличие у работников пищеблока – спецодежды с организацией ее регулярной обработки;
- д) оснащение необходимой посудой и условиями для приема пищи в группах;
- е) выполнение требований СанПин всеми работниками;
- ж) организует и проводит опрос законных представителей воспитанников по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и полученную информацию представляет руководству школы.

3.2. Медицинская сестра:

3.2.1. Несет ответственность за соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания.

3.2.2. Осуществляет контроль за:

- а) наличием утвержденного директором ЧОУ СОШ «Общеобразовательный центр «Школа» двухнедельного меню.
- б) наличием ежедневного меню, составленного на основании примерного двухнедельного меню;
- в) организацией сбалансированного питания 5 раз в день;
- г) соблюдением правил по транспортировке, приемке и хранению продовольственного сырья в школе;
- д) качеством поступающей продукции;
- е) соблюдением сроков реализации продуктов;
- ж) соблюдением норм вложения сырых продуктов и норм раздачи готовой продукции;
- з) целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- и) проведением мероприятий по профилактике пищевых отравлений;
- к) качеством готовой продукции;
- л) организацией приема пищи воспитанниками;
- м) санитарным состоянием пищеблока;
- н) организацией питания обучающихся в группах;
- о) соблюдением режима питания воспитанников;
- п) проведением для родителей дегустации блюд;
- р) прохождением периодического медицинского осмотра работниками пищеблока, согласно Приказу МЗ от 12.04.2011 N 302н;
- с) ведением документации на пищеблоке;
- т) размещением текстового настенного меню для родителей на группах;
- у) формирует список детей, нуждающихся в индивидуальном питании, предоставляет данные на пищеблок и в группы.

3.3. Шеф-повар:

3.3.1. Несет ответственность за соблюдение санитарно - гигиенических требований при хранении продуктов питания, приготовление и раздачи пищи.

3.3.2. Осуществляет контроль за:

- а) санитарным состоянием помещения пищеблока;
- б) приготовлением, хранением использованием моющих и дезинфицирующих средств, наличием инструкций по применению;
- в) соблюдением работниками пищеблока правил личной гигиены;
- г) наличием, качеством, маркировкой и хранением посуды и разделочного инвентаря пищеблока;
- д) за соблюдением установленных санитарных правил и требований технической и пожарной инспекций к содержанию помещений и правильной эксплуатации холодильного, торгово-технологического и другого оборудования;
- е) температурным режимом холодильников;
- ж) соблюдением технологии приготовления и кулинарной обработки блюд;
- з) своевременным вывозом пищевых отходов;

и) за рациональным использованием продуктов выписанных по меню и финансовых средств, выделенных на питание воспитанников;

к) правильным сочетанием блюд;

л) условиями и сроками хранения готовой продукции;

м) своевременной выдачей блюд на группы: по графику, по весу выхода блюда и количеству порций, в соответствующую маркировку посуду;

н) наличием, отбором и хранением суточной пробы;

о) подачей заявок на продукты и своевременным их изменением;

п) отбором проб для лабораторных исследований;

р) соблюдением товарного соседства продуктов;

с) соответствие маркировочных ярлыков сертификату соответствия или декларации о соответствии и ветеринарному свидетельству.

т) организацию индивидуального питания детей, которые нуждаются в нем по медицинским показаниям.

3.4. Бракеражная комиссия

3.4.1. Оценивает технологию приготовления и органолептических свойств приготовленной пищи.

3.4.2. Оказывает содействие администрации дошкольного отделения в просветительной работе среди воспитанников и их законных представителей по вопросам рационального питания и организации питания:

проводит семинары по темам: «Совершенствование организации питания воспитанников на основе внедрения новых технологий приготовления пищи и форм обслуживания», «Правильное питание – залог здоровья»;

информирует родителей о количестве выделенных средств на организацию питания детей;

организовывает дегустационные дни для законных представителей и воспитанников.

4. Содержание и формы работы бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

4.2. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены: дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено директором, зав. производством.

4.3. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. 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.

4.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью.

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

4.6. 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.

4.7. 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.

4.8. 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).

4.9. Оценка «неудовлетворительно» 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 бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

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

4.11. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при директоре.

4.12. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и дисциплинарной ответственности.

4.13. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

4.14. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается 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.

4.15. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели т.п.) производят путем взвешивания десяти 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).

4.16. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией организации. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, оформляется актами, и рассматриваются на заседании комиссии с приглашением заинтересованных лиц. Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации ЧОУ СОШ «Общеобразовательный центр «Школа».

5. Права и ответственность комиссии

5.1. Бракеражная комиссия отвечает за:

реализацию программы контроля за организацией питания;

принятие решений по рассматриваемым вопросам;

комиссия постоянно выполняет отнесенные к её компетенции функции.

5.2. Бракеражная комиссия имеет право:

выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в дошкольном отделении, контролировать выполнение принятых решений;

давать рекомендации, направленные на улучшение питания воспитанников.

5.3. Бракеражная комиссия несёт ответственность:

за выполнение закрепленных за ней полномочий;

за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим положением, в соответствии с действующим законодательством РФ.

5.4. За нарушение настоящего Положения работники дошкольного отделения ЧОУ СОШ «Общеобразовательный центр «Школа» и члены Комиссии несут персональную ответственность.

6. Заключительные положения

6.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

6.2. Администрация ЧОУ СОШ «Общеобразовательный центр «Школа» обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

6.3. Положение вступает в силу с момента издания приказа об утверждении положения и действует до внесения изменения.

6.4. Положение считается пролонгированным на следующий период, если нет дополнений и изменений.