

МУ «Отдел образования Урус-Мартановского муниципального района»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 10 г. УРУС-МАРТАН»
(МБОУ «СОШ № 10 г. Урус-Мартан»)

МУ «Хъалха-Мартан муниципальни клоштан дешаран дақъа»
Муниципальни бюджетни йукъардешаран учреждени
«ХЪАЛХА-МАРТА Г1АЛИН № 10 ЙОЛУ ЙУККЬЕРА ЙУКЪАРДЕШАРАН ШКОЛА»
(МБИУ «Хъалха-Марта Г1алин № 10 йолу Йийш»)

ПРИКАЗ

31.08.2023г

№

г. Урус-Мартан

О создании бракеражной комиссии.

В соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических требований, Правил и нормативов Сан ПиН 2.4. 2 2821-10 (с изменениями 2020г.),
приказываю:

1. Организовать с 01.09.2023 года горячее питание для обучающихся МБОУ «СОШ №10 г.Урус-Мартан»
2. Назначить ответственными:
 - Бачаеву Н.А. заместителя директора по НК;
 - Классных руководителей 1-4 классов и льготной категории обучающихся 5-9-х классов.
3. Утвердить состав бракеражной комиссии (Приложение 1)
4. Контроль над ежедневным качеством и нормой приготовленной пищи возложить на бракеражную комиссию.
5. Повару школы Митаевой С.А. осуществлять требования к организации питания обучающихся по пунктам 4.17 настоящего документа.
6. Обеспечивать выполнение требований к санитарному состоянию и содержанию столовой в соответствии с пунктами 4.17 настоящего документа.
7. Утвердить функциональные обязанности ответственных за организацию горячего питания школьников (Приложение 2)

8. Утвердить контингент обучающихся, охваченных горячим питанием на 2023-2024 учебный год (Приложение 3)
9. Утвердить проведение санитарных дней в школьной столовой на 2023-2024 учебный год (Приложение 4)

Директор

. . Бачаев

Ознакомлены:

1. Бачаева Н.А. _____
2. Митаева С.А. _____
3. Мальсагова Р.С. _____
4. Тазабиева Я.Р. _____

Приложение №1
к приказу МБОУ «СОШ №10 г.Урус-Мартан»
№_ от «_»_20_ г.
«О создании бракеражной комиссии»

Создать бракеражную комиссию по организации и качества питания в школе в следующем составе:

- Митаева С.А.- повар
- Мальсагова Р.С. социальный педагог
- Бачаева Н.А. зам. директора по НК, ответственная за организацию питания

Приложение №2
к приказу МБОУ «СОШ №10 г.Урус-Мартан»
№ от «__» 20 __ г.
«О создании бракеражной комиссии»

**Функциональные обязанности педагогических работников
по организации горячего питания школьников
в 2023-2024 учебном году**

ФИО	Должность	Функциональные обязанности
Бачаева Н.А.	Зам.дир. НК	-организация горячего питания обучающихся 1-4 классов; -составление графика питания; -ежедневный учёт фактически питающихся обучающихся.
Классные руководители	Классы	
Махмутханова М.Л.	1 «А»	
Бачаева Н.А.	3 «А»	
Алсултанова Р.М	4 «А»	
Давлетмирзаева Л.А.	2 «А»	
Исмаилова М.М.	2 «Б»	

Приложение №3
к приказу МБОУ «СОШ №10 г.Урус-Мартан»
№_ от «_»_20_ г.
«О создании бракеражной комиссии»

Количество обучающихся МБОУ «СОШ №9 г.Урус-Мартан»
охваченных горячим питанием
на 2023-2024 учебный год

Классы	Количество
1	26
2	55
3	29
4	19
Итого:	129 +14 (льготники 5-9 классы)

Приложение №4
к приказу МБОУ «СОШ №10 г.Урус-Мартан»
№_ от «_»_20_ г.
«О создании бракеражной комиссии»

График проведения санитарных дней в школьной столовой

Месяц	Дата
Сентябрь	22.09.23г
Октябрь	27.10.23г
Ноябрь	24.11.23г
Декабрь	27.12.23г
Январь	26.01.24г
Февраль	23.02.24г
Март	15.03.24г
Апрель	26.04.24г
Май	24.05.24г

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «СОШ №10»
Г.Урус-Мартан»
Р.Л.Бачаев



1. Общие положения.

Настоящее Положение разработано на основе следующих нормативных документов:

СанПиН 2.4.5.2409 - 08, ГОСТ Р 53104 2008,

- 1.1. Основываясь на принципах коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом школы в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе создается и действует бракеражная комиссия.
- 1.2. Назначение бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой школьной столовой.
- 1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН. технологическими картами, ГОСТами.
- 1.4. Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при директоре или на собраниях трудового коллектива.
- 1.5. Руководство школы обязано содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устраниению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.
- 1.6. Срок действия данного положения не ограничен.

2. Управление и структура бракеражной комиссии

- 2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на учебный год. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.
- 2.2. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее
3. (Количество членов бракеражной комиссии определяется таким образом, чтобы на момент снятия бракеража пищи в ОУ находились данные работники, в соответствии с графиком работы).

2.3. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации, медицинский работник, заведующая производством. (Можно привлекать представителей родительской общественности, при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний критериев оценки качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям).

3. Обязанности бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия обязана:

- осуществлять контроль за работой столовой;
- проверять санитарное состояние пищеблока,
- контролировать наличие маркировки на посуде.
- контролировать выход готовой продукции,
- контролировать наличие суточных проб,
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам,
- проверять качество поступающей продукции.
- контролировать разнообразие блюд и соблюдение цикличного меню,
- проверять соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации,
- проводить бракераж готовой продукции,
- предотвращать пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания,
- отчитываться о своей работе на заседаниях различных совещательных органов и комиссий.

4. Права бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия имеет право:

- осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания,
- проверять пригодность складских помещений,
- следить за правильностью составления меню,
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблоков,
- периодически присутствовать при закладке основных продуктов,

5. Содержание и формы работы.

- 5.1 Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.
- 5.2. Бракеражная комиссия путем взвешивания 5 - 10 порций определяет фактический выход одной порции. Вес порционных изделий не должен быть меньше должностной средней массы (допускаются отклонения + , - 3% от нормы выхода).
- 5.3. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чистые приборы, питьевую воду, тарелки с указанием веса на обратной стороне (вмещающие как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.
- 5.4. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 5.5. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню: в нем должны быть дата, полное наименование блюда, выход порций, цена. Меню должно быть утверждено директором учебного заведения, подписано заведующей производством, ответственным за питание с указанием фамилии калькулятора.
- 5.6. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав 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.
- 5.7. Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции». Данный журнал установленной формы (СанПиН 2.4.5.2409 - 08, форма 2) оформляется подписями (членами бракеражной комиссии, не менее 3 человек). Замечания и нарушения, установленные комиссией при приготовлении блюд, заносятся в этот же журнал, в графу для примечаний. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью; хранится бракеражный журнал у заведующей производством.

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи член комиссии

Результаты органолептической оценки заносятся в графу «Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда»

6. Бракераж пищи.

- 6.1 Все блюда и кулинарные изделия, изготовленные в столовой школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
- 6.2 Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала её реализации. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.
- 6.3 За качество пищи несут ответственность медсестра, заведующая производством, повар столовой.
- 6.4 Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям.
- 6.5 Органолептическая оценкадается на каждое блюдо.

7. Осуществление контроля за работой бракеражной комиссии.

- 7.1 Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляют директор школы.
- 7.2 В случае невозможности решения спорных вопросов между членами комиссии, работниками столовой и другими лицами, директор школы совместно с администрацией школы создают временную комиссию для решения спорных вопросов.
- 7.3 Председатель бракеражной комиссии и ее члены имеют право на начисление стимулирующих выплат (по зоне подчинения).