

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 «Хьалха-Мартан муниципальни кӀоштан дешаран дакъа»
Муниципальни бюджетни йукъардешаран учреждени
«ХЬАЛХА-МАРТА ГІАЛИН № 10 ЙОЛУ ЙУККЪЕРА ЙУКЪАРДЕШАРАН ШКОЛА»
(МБЙУ «Хьалха-Марта ГІалин № 10 йолу ЙЙШ»)

П Р И К А З

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.),
п р и к а з ы в а ю:

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	-контроль и учёт фактически питающихся обучающихся; -проведение информационной и разъяснительной работы с обучающимися о культуре поведения в столовой и режиме работы столовой .
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



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 устранению 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 привлечь 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 должной 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, изготавливаемые 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 оценка дается на каждое блюдо.

7. Осуществление контроля за работой бракеражной комиссии.

- 7.1 Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет 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).