|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО:  Председатель Управляющего совета МБОУ «СОШ № 25»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.М. Батюшкина  «\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021 г. |  | УТВЕРЖДАЮ:  Директор МБОУ «СОШ № 25»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е. И. Свирид  «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021 г.  Приказ от 27.12.2021 № 139/2п |

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о комиссии по контролю за организацией и качеством питания,**

**бракеражу готовой продукции, родительскому контролю организации и качества горячего питания в Муниципальном бюджетном общеобразовательного учреждения**

**«Средняя общеобразовательная школа №25»**

**1.ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1.Данное Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (Далее – Положение) 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", Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.12. 2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.,Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01. 2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», другими нормативными правовыми актами Иркутской области, администрации Ангарского городского округа, Управления образования администрации Ангарского городского округа.

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

1.3.Комиссия создается в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований, бракеражу готовой продукции при приготовлении и раздаче пищи в школе.

1.4.Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы в начале учебного года. Срок полномочий комиссии - 1 год.

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

представители администрации школы в рамках своих компетенций; медицинский работник (по должности); работники столовой; представители родительской общественности и управляющего совета школы.

1.6. В необходимых случаях в состав комиссии могут быть включены другие работники школы, а также приглашенные специалисты.

1.7.Члены комиссии работают на добровольной основе.

**2. ФУНКЦИИ КОМИССИИ**

2.1.Комиссия осуществляет контроль:

2.1.1.Качества поступающих продуктов (ежедневно):

2.1.2.Осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);

2.1.3.Технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;

2.1.4.Режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);

2.1.5.Работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);

2.1.6.Соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);

2.1.7.Информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);

2.1.8.Выполнения суточных норм питания на одного ребенка;

2.1.9.Выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям обучающихся (ежемесячно).

2.2.Комиссия проверяет:

2.2.1.Сопроводительную документацию на поставку продуктов питания, сырья (с каждой поступающей партией), товарно-транспортные накладные, заполняет журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;

2.2.2.Условия транспортировки каждой поступающей партии, составляя акты при выявлении нарушений;

2.2.3.Рацион питания, сверяя его с основным двухнедельным и ежедневным меню;

2.2.4.Наличие технологической и нормативно-технической документации на пищеблоке;

2.2.5.Ежедневно сверяет закладку продуктов питания с меню;

2.2.6.Соответствие приготовления блюда технологической карте;

2.2.7.Помещения для хранения продуктов, холодильное оборудование (морозильные камеры), соблюдение условий и сроков реализации, ежедневно заполняя соответствующие журналы;

2.2.8.Осуществляет ежедневный визуальный контроль условий труда в производственной среде пищеблока и групповых помещениях;

2.2.9.Визуально контролирует ежедневное состояние помещений пищеблока, групповых помещений, а также 1 раз в неделю — инвентарь и оборудование пищеблока;

2.2.10.Осматривает сотрудников пищеблока, раздатчиков пищи, заполняя Гигиенический журнал (сотрудники), проверяет санитарные книжки;

2.2.11.Соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке - 1 раз в неделю, заполняя инструкции, журнал генеральной уборки;

2.2.12.Ежедневную гигиену приема пищи;

2.3.Объекты, предмет и субъекты контроля комиссии:

2.3.1. Оформление сопроводительной документации, маркировка продуктов питания;

2.3.2. Показатели качества и безопасности продуктов;

2.3.3. Полнота и правильность ведения и оформления документации на пищеблоке;

2.3.4. Поточность приготовления продуктов питания;

2.3.5. Качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на пищеблоке;

2.3.6. Условия и сроки хранения продуктов;

2.3.7. Условия хранения дезинфицирующих и моющих средств на пищеблоке (кухне);

2.3.8. 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;

2.3.9. Исправность холодильного, технологического оборудования;

2.3.10. Личная гигиена, прохождение гигиенической подготовки и аттестации, медицинский осмотр, вакцинации сотрудниками пищеблока;

2.3.11. Дезинфицирующие мероприятия, генеральные уборки, текущая уборка на пищеблоке и обеденном зале.

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, выполнения Программы производственного контроля.

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

2.6. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

2.7. Отбор суточной пробы осуществляется в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции).

2.8. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике при температуре от+2°С до +6°С.

2.9. 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, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

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

2.11. Комиссия вносит предложения по улучшению питания обучающихся в школе.

2.12. Комиссия может отчитываться о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педсоветах, заседаниях родительского комитета, перед директором..

**3. ОЦЕНКА БРАКЕРАЖА ПИЩИ**

3.1. Комиссия в полном составе (по возможности), либо через короткие промежутки времени, ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с основным и ежедневным меню.

3.2. В меню должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порций, указана стоимость. Меню должно быть подписано директором.

3.3. Бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

3.4. 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.

3.5. При проведении бракеража комиссия руководствуется требованиями к технологии и качеству приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии с «Технологическими картами»

3.6. Проверяет соответствие объёмов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству детей.

3.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям – «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

3.8. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала её реализации. Выдача готовой пищи производится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. .

3.9. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

3.10. В журнал бракеража готовой пищевой продукции вносятся результаты органолептической оценки качества готовых блюд. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью.

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

3.12. Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жёсткость, сочность и т. д. в соответствии с методикой проведения, с занесением результатов органолептической оценки в «Журнал бракеража готовой продукции» и заверяет оценку личными подписями членов комиссии

3.13. Методика органолептической оценки пищи:

3.13.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.

3.13.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

3.13.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

3.13.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

3.14. Органолептическая оценка первых блюд:

3.14.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве простерилизованной ложкой. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

3.14.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

3.14.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

3.13.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

3.14.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленной, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

3.14.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

3.15. Органолептическая оценка вторых блюд:

3.15.1 В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.

3.15.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

3.15.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

3.15.4. Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

3.15.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре блюдо направляется на анализ в лабораторию.

3.15.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, её усвоение.

3.15.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

**4. РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ**

4.1. Организация родительского контроля организации и качества питания обучающихся может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участии в работе комиссии.

4.2. При проведении родительского контроля используются методы:

4.2.1. Включение в состав бракеражной комиссии, с целью проверки работы пищеблока на всех этапах организации питания.

4.2.1.1. В состав бракеражной комиссии включаются представители родительской общественности только при наличии у них медицинской книжки, с действующим на момент проверки медицинским осмотром. Родитель может присутствовать в пищеблоке только с соблюдением всех санитарно-эпидемиологических требований.

4.2.1.2. Перед включением в состав бракеражной комиссии, родитель предварительно должен поставить в известность о своем желании быть включенным в состав бракеражной комиссии, руководство школы и получить на это согласие.

4.2.1.3. Родитель включается в состав бракеражной комиссии на основании приказа директора школы с указанием срока действия.

4.2.2. Представители родительской общественности могут быть включены в состав комиссии по контролю за организацией и качеством питания.

4.2.2.1. При работе в данной комиссии родители осуществляют контроль по утвержденному плану. При осуществлении контроля заполняется оценочный лист и предлагаются рекомендации по улучшению организации и условий питания в школе.

4.2.2.2. Оценочный лист и рекомендации в обязательном порядке доводятся до сведения директора школы.

4.2.3. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей.

4.2.4. Контроль может осуществляться любым родителем (законным представителем) обучающегося школы. Предварительно поставив в известность и получив разрешение, любой родитель может пройти в школьную столовую, попробовать дневной рацион купив любое блюдо на выбор, заполнить оценочный лист, оставить отзывы и предложения в книге. Посещение столовой осуществляется с обязательным соблюдением санитарно-эпидемиологических норм и правил.

4.2.5. Организация питания в школе и итоги контроля могут обсуждаться на родительских собраниях, заседаниях родительских комитетов, управляющего совета школы.

4.3. Состав и порядок работы родительского контроля доводится до сведения работников школьной столовой, педагогических работников, обучающихся и родителей.

4.4. Организация работы и координация родительского контроля осуществляется членом комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, назначенным приказом директора школы.

4.5. При проведении мероприятий родительского контроля могут быть оценены:

4.5.1. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;

4.5.2. Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), 4.5.3. Состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;

4.5.4. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;

4.5.5. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;

4.5.6. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи;

4.5.7. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;

4.5.8. Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;

4.5.9. Информирование родителей и детей о здоровом питании.

4.6. Руководством школы, комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции проводится анализ замечаний и предложений