

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №1 Г.ТОСНО
С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ ОТДЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТОВ»**

П Р И К А З

« 31 » августа 2021 г.

г. Тосно

№ 154-од

Об утверждении Положения об определении функциональных обязанностей ответственного за организацию питания и о работе бракеражной комиссии

В соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (Постановление от 27 октября 2020 года N 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм»), положениями Трудового кодекса Российской Федерации и иных нормативно-правовых актов, регулирующих работу МБОУ «СОШ № 1 г.Тосно с углубленным изучением отдельных предметов»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить и ввести в действие с 01.09.2021 года Положения «Об определении функциональных обязанностей ответственного за организацию питания», «О работе бракеражной комиссии учащихся МБОУ «СОШ №1 г.Тосно с углубленным изучением отдельных предметов».
2. Довести данный приказ до лиц, указанных в локальных актах: ответственного за питание и членов бракеражной комиссии.
 1. Кацелю А.А., ответственному за ведение сайта, опубликовать положения на сайте учреждения.
 2. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы

Г.Н.Бровина

**Положение об определении функциональных обязанностей
ответственного за организацию питания в
МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 1 г.Тосно
с углубленным изучением отдельных предметов»**

Настоящее Положение об определении функциональных обязанностей ответственного за организацию питания разработано и утверждено в соответствии с положениями Трудового кодекса Российской Федерации и иных нормативно-правовых актов, регулирующих трудовые правоотношения и определяет основные принципы работы ответственного по питанию в МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 1 г.Тосно с углубленным изучением отдельных предметов».

1. Общие положения

1.1. Ответственный за организацию питания подчиняется непосредственно директору школы.

1.2. Обязанности ответственного за организацию питания возлагаются на лицо, имеющее образование не ниже среднего профессионального без предъявления требований к стажу работы.

1.3. В своей деятельности ответственный за организацию питания руководствуется: Конституцией Российской Федерации, законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» и другими Федеральными законами, указами и распоряжениями Президента Российской Федерации, постановлениями и распоряжениями Правительства Российской Федерации, Федеральными государственными образовательными стандартами (далее-ФГОС) и Федеральными государственными образовательными стандартами основного (среднего) общего образования (далее-ФГОС НОО), Санитарно - эпидемиологическими правилами и нормативами (далее-СанПиН), законами и иными нормативными правовыми актами Ленинградской области, решениями органов управления образованием всех уровней, нормативно-правовыми актами Тосненского района, правилами и нормами охраны труда, техники безопасности, а также Уставом Школы

1.4. Ответственный за организацию питания должен знать:

- законодательство Российской Федерации в области организации питания в образовательных учреждениях;
- основы документооборота с использованием современных информационных технологий;

- основы экономики, организации труда, производства и управления;
- средства вычислительной техники, коммуникаций и связи;
- правила и нормы охраны труда.

2. Функции

Основные функции ответственного за организацию питания:

- 2.1. Организация питания, в том числе горячего, обучающихся школы.
- 2.2. Разъяснительная работа по вопросам организации питания обучающихся и культуры здорового питания.

3. Обязанности

Ответственный за организацию питания выполняет следующие должностные обязанности:

- 3.1. Хранит документы, подтверждающие право учащихся на льготное питание.
- 3.2. Обеспечивает работу по контролю организации питания учащихся, входит в состав бракеражной комиссии.
- 3.3. Проводит совместно с медицинскими работниками, классными руководителями, разъяснительную работу о пользе горячего питания с обучающимися и родителями (законными представителями).
- 3.4. Осуществляет сбор денежных средств за платное питание.
- 3.5. Предоставляет в бухгалтерию школы ежемесячный отчет организации питания обучающихся не позднее 05 числа каждого месяца, следующего за отчетным по форме, заверенной директором школы.

4. Права

Ответственный за организацию питания имеет право:

- знакомиться с проектами решений администрации школы, касающимися его деятельности;
- вносить на рассмотрение руководства предложения по совершенствованию работы, связанной с обязанностями, предусмотренными настоящей инструкцией;
- подписывать и визировать документы в пределах своей компетенции;
- присутствовать на любых занятиях, проводимых учителями по темам, связанным с культурой питания;
- вести переписку с организациями по вопросам, входящим в его компетенцию;
- требовать от администрации школы оказания содействия в исполнении своих должностных обязанностей и прав;
- повышать свою профессиональную квалификацию;
- другие права и социальные гарантии, предусмотренные трудовым

законодательством.

5. Ответственность

Ответственный за организацию питания несет ответственность в установленном законодательством Российской Федерации порядке:

- за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих должностных обязанностей, предусмотренных настоящей должностной инструкцией, Устава и Правил трудового распорядка Школы и иных локальных нормативных актов — в пределах, определенных действующим трудовым законодательством РФ;
- за причинение материального ущерба работодателю - в пределах, определенных действующим трудовым и гражданским законодательством РФ;
- за нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, СанПиН - в пределах, определенных действующим административным и гражданским законодательством РФ;
- за правонарушения, совершенные в процессе осуществления своей деятельности, - в пределах, определенных действующим уголовным, гражданским законодательством РФ.

Положение
о бракеражной комиссии
МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 1 г.Тосно
с углубленным изучением отдельных предметов»

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 1 г.Тосно с углубленным изучением отдельных предметов» (далее - бракеражная комиссия) создается в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школьной столовой.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими Санитарными правилами и нормами (СанПиН), сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами, нормативными актами школы.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из ответственного за организацию питания, медицинского работника школы, представителей родительской общественности.

3. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся.

3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблока, в том числе:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за соответствием ежедневного меню, примерного 12-дневного меню;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям воспитанников, обучающихся в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

- осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д., в соответствии с Правилами бракеража пищи (Приложение 1 к настоящему положению);
- проверяет наличие суточной пробы;
- определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3.3. При проведении проверок пищеблока бракеражная комиссия руководствуется Санитарно-эпидемиологическими правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (Постановление от 27 октября 2020 года N 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм»).

3.4. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- проводить контрольное взвешивание, присутствовать при получении продуктов, закладке продуктов;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поставляемой продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение примерного меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- вносить на рассмотрение руководства школы предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

3.5. Бракеражная комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой пищеблока на совещаниях при директоре или на заседаниях совета трудового коллектива.

4. Оценка организации питания

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений и замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

4.3. Решения комиссии обязательны к исполнению руководством школы и работниками пищеблока.

**Правила бракеража пищи
в МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 1 г.Тосно
с углубленным изучением отдельных предметов»**

I. Общие положения

1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в пищеблоке школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
3. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит лицо из состава бракеражной комиссии, назначенное председателем бракеражной комиссии.
4. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.
5. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью. Хранится бракеражный журнал у шеф-повара.
6. За качество пищи несут санитарную ответственность повар, иное лицо, осуществившее проверку качества продукции, в соответствии с п. 4 настоящих правил, и допустившее ее к потреблению.

II. Методика органолептической оценки пищи

1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
4. При снятии пробы необходимо выполнять 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.

III. Органолептическая оценка первых блюд

1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
2. При оценке внешнего вида супов и тушеных овощей 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. 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 пленок.
4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.
5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, не ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, 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.
6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

IV. Органолептическая оценка вторых блюд:

1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.
2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
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 ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4. Макаaronные 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.
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.
6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корниья, 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 ее усвоение.
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 вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

V. Критерии оценки качества блюд:

1. 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 - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).
2. *Оценка «отлично»* – блюдо приготовлено в соответствии с технологией, ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.
3. *Оценка «хорошо»* – незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведён до нужного цвета и др.).
4. *Оценка «удовлетворительно»* – изменения в технологии приготовления привели в изменению вкуса и качества, которые можно исправить, ставится блюдам и

кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

5. Оценка «неудовлетворительно» (брак) – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда дается изделиям, имеющие следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.
6. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями, лиц, осуществивших проверку продукции.
7. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.
8. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная членом бракеражной комиссии, осуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, который доводится до директора школы.
9. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.
10. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.