

СОГЛАСОВАНО  
заседанием Педагогического совета  
Протокол от 28.11.2022, № 7  
Совет родителей  
Протокол от 28.11.2022г, № 3



УТВЕРЖДЕНО  
Директор ГБОУ РО БККК  
В.Н. Диденко  
Приказ от 29.11.22г, № 275

Локальный акт № \_\_\_\_\_

**Положение о комиссии по контролю  
за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции  
государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Ростовской  
области «Белокалитвинский Матвея Платова казачий кадетский корпус»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение (далее – Положение) регулирует создание и деятельность бракеражной комиссии Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Ростовской области «Белокалитвинский Матвея Платова казачий кадетский корпус» (далее – ГБОУ РО БККК).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Уставом ГБОУ РО БККК в целях осуществления контроля за организацией питания обучающихся, качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи, качества доставляемых продуктов, соблюдения «Санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32 (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20), и соблюдения «Санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее СанПиН 2.4.3648-20), утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28.

2. Порядок создания комиссии и ее состав

2.1. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом директора ГБОУ РО БККК. Приказ издается ежегодно перед началом учебного года.

2.2. Комиссия состоит из не менее 3 членов. В состав комиссии могут входить: представитель администрации БККК (председатель комиссии); медицинская сестра; представители коллектива БККК; представитель организации, оказывающей услуги по обеспечению организации горячего питания (по согласованию); представитель родительского комитета (по согласованию).

3. Полномочия комиссии

3.1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, соблюдение правил и условий их хранения;
- следит за соответствием блюд, указанным в ежедневном меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, то есть определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся.

3.2. Назначенное представителем организации, оказывающей услуги по обеспечению организации горячего питания ответственное лицо, должно проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

#### 4. Содержание и формы работы

4.1. Комиссия осуществляет контроль в виде выполнения ежедневных функциональных обязанностей по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, а также плановых и оперативных проверок.

4.2. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска, выдачи обучающимся готовой пищи.

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

4.4. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока (членом комиссии), в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды – поштучно, в объеме одной порции;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

4.5. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

4.6. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой пищевой продукции с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

4.7. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля комиссией.

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

4.9. Комиссия составляет акты и ведет журналы, предусмотренные санитарными правилами и нормами. Журналы в бумажном виде должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью учреждения. Возможно ведение журналов в электронном виде.