**ПРИНЯТО УТВЕРЖДАЮ**

На заседании педагогического Директор МБОУ «Рукельская ООШ»

совета МБОУ «Рукельская ООШ» с.Рукель

с.Рукель \_\_\_\_\_\_\_\_\_ Шихгайдаров Ш.Д.

Протокол № Приказ № \_\_\_

от « » « \_\_\_\_\_\_\_ » 2020г. от « » « \_\_\_\_\_\_\_ » 2020г.

**Положение «О бракеражной комиссии»**

**I. Общие положения**

1.1. Настоящее положение регламентирует порядок работы бракеражной комиссии в МБОУ " Рукельская ООШ" Дербентского района .

1.2. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы в начале учебного года. В состав бракеражной комиссии входит не менее 3-х человек. Членами бракеражной комиссии могут быть: руководитель образовательного учреждения, члены администрации школы, ответственный за организацию питания, педагогические работники, заведующая школьной столовой, повара, родители учащихся.

1.3. Основная задача бракеражной комиссии **-** обеспечение постоянного контроля за работой школьной столовой, а также предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний, контроль за соблюдением технологии приготовления пищи, расширение ассортиментного перечня блюд и организация полноценного питания.

1.4. В своей деятельности Бракеражная комиссия руководствуется следующими нормативными документами:

* СанПиН 2.4.2.2821-10;
* СанПиН 2.4.5.2409-08;
* сборниками рецептур;
* технологическими картами;
* данным Положением, утверждённым директором школы,

Бракеражная комиссия по окончанию каждого учебного триместраотчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой директору.

1.5. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждого из приготовленных блюд. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно – пищевую лабораторию.

1.6. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у заведующей школьной столовой. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность и др. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.За качество пищи несут ответственность заведующий производством (зав.столовой) и повар, приготовивший данное блюдо.

**II. Права и обязанности бракеражной комиссии**

2.1.Бракеражная комиссия имеет право:

* в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
* проверять выход продукции;
* контролировать наличие суточной пробы;
* проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
* контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
* вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

2.2. Обязанности бракеражной комиссии:

* ежедневно следит за правильностью составления меню;
* проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
* следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
* периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
* проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
* проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

**III. Методика органолептической оценки пищи**

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

3.2. Затем 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.

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

3.4. 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.

**IV.Органолептическая оценка первых блюд**

4.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.

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

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

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

4.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, 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.

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

**V. Органолептическая оценка вторых блюд.**

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

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

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

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

5.5. 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 несоответствии рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

5.6. 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. У плохо приготовленного соуса – горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

5.7. 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. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её 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.

**VI. Критерии оценки качества блюд**

6.1.***«Удовлетворительно»*** - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

***«Неудовлетворительно»*** - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

6.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.  
6.3. Оценка ***«удовлетворительно»*** и ***«неудовлетворительно»,*** данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре и на планерках.  
Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

**VII. Заключительное положение**

7.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

7.2. Администрация образовательного учреждения при установлении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

7.3. Администрация школы обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

**ПРИНЯТО УТВЕРЖДАЮ**

На заседании педагогического Директор МБОУ «Школа-сад

совета МБОУ «Школа-сад им.Курбанова С.Д» им.Курбанова» с.Н.Джалган

с.Н.Джалган \_\_\_\_\_\_\_\_\_ Агаева З.С.

Протокол № Приказ № \_\_\_

от « » « \_\_\_\_\_\_\_ » 2020г. от « » « \_\_\_\_\_\_\_ » 2020г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**об организации питания обучающихся в школе.**

**ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.**

1.1.   Положение  о  порядке  организации  питания  обучающихся  в  Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Школа-сад им. Курбанова С.Д.»   (далее –  «Положение»)  устанавливает  порядок  организации  рационального  питания  обучающихся  в  школе,  определяет  основные  организационные  принципы,  правила  и  требования  к  организации  питания  обучающихся,  регулирует  отношения  между  администрацией  школы  и  родителями (законными  представителями) обучающихся.

  1.2.   Положение  разработано  в  целях  организации  полноценного  горячего  питания  обучающихся,  социальной  поддержки  и  укрепления  здоровья  детей,  создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3.  Положение разработано в соответствии с:

* Федеральный Закон «Об образовании в РФ» № 273-ФЗ от 29.12.2012 (глава 4.Статьи 34, 37, 41)
* Постановление главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 г. № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08»
* Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.12.2010 г. № 2106 «Об утверждении федеральных требований к образовательным учреждениям в части охраны здоровья обучающихся, воспитанников»
* Приказ Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки  России № 178 от 11 марта 2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»
* Постановление Администрации города Норильска от 13 октября 2009 г. № 446 «Об утверждении положения об организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений муниципального образования город Норильск» (в ред. постановлений Администрации г. Норильска от 23.11.2010 № 460, от 15.11.2012  № 391, от 05.03.2015 № 84, от 24.12.2015 № 636)
* Устав школы

1.4.  Действие настоящего Положения  распространяется  на всех обучающихся в  школе.

1.5.  Настоящее  Положение  является  локальным  нормативным  актом,  регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается  на педагогическом совете и утверждается директором школы.

1.6.   Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения  к  Положению  принимаются  в  порядке,  предусмотренном  п.1.5.  настоящего  Положения.

1.7.   После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов  и  разделов)  в  новой  редакции  предыдущая  редакция  автоматически  утрачивает силу.

**ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.**

 2.1.   Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в  Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Школа-сад им.КурбановаС.Д.» является:

* обеспечение  обучающихся  питанием,  соответствующим  возрастным  физиологическим  потребностям  в  пищевых  веществах  и  энергии,  принципам рационального и сбалансированного питания;
* гарантированное  качество  и  безопасность  питания  и  пищевых  продуктов, используемых для приготовления блюд;
* предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и  неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
* пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
* социальная  поддержка  обучающихся  из  социально  незащищенных,        малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
* модернизация  школьных  пищеблоков  в  соответствии  с  требованиями  санитарных норм и правил, современных технологий;
* использование  бюджетных  средств,  выделяемых  на  организацию  питания,  в  соответствии  с  требованиями  действующего  законодательства.

**ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.**

3.1.  Организация  питания  обучающихся  является  отдельным  обязательным  направлением деятельности МБОУ «Школа-сад им.КурбановаС.Д.».

 3.2.  Для  организации  питания  учащихся  используются  специальные  помещения (пищеблок),  соответствующие  требованиям  санитарно- гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

* соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
* обеспеченность  технологическим  оборудованием,  техническое  состояние которого соответствует установленным требованиям;
* наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
* обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в  необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
* наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
* соответствие  иным  требованиям  действующих  санитарных  норм  и  правил в Российской Федерации.

3.3.            В пищеблоке постоянно должны находиться:

* заявки  на  питание,  журнал  учета  фактической  посещаемости  обучающихся;
* журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
* журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
* журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
* журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
* ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
* приходные  документы  на  пищевую  продукцию,  документы,  подтверждающие  качество  поступающей  пищевой  продукции  (накладные,  сертификаты  соответствия,  удостоверения  качества,   документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
* книга отзывов и предложений.

3.4  Администрация  школы  совместно  с  классными  руководителями  осуществляет  организационную  и  разъяснительную  работу  с  обучающимися  и их  родителями    (законными  представителями)  с  целью  организации  горячего  питания  учащихся  на  платной  или  бесплатной  основе.

3.5.  Администрация  школы  обеспечивает  принятие  организационно- управленческих  решений,  направленных  на  обеспечение  горячим  питанием  учащихся,  принципов  и  санитарно-гигиенических  основ  здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы  с родителями (законными представителями) учащихся.

3.6.  Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно- эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся  в  общеобразовательных  учреждениях,  учреждениях  начального  и  среднего  профессионального  образования",  утвержденными  постановлением  Главного  государственного  санитарного  врача  Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

  3.7.  Питание  в  школе  организуется  на  основе  разрабатываемого  рациона  питания  и  примерного  цикличного  меню,  разработанного  в  соответствии  с рекомендуемой формой  составления  примерного  меню  и  пищевой  ценности  приготовляемых  блюд ( приложение  №2  к  СанПиН  2.4.5.2409-08),  а  также  меню-раскладок,  содержащих  количественные  данные о рецептуре блюд.

 3.8.   Примерное  меню  утверждается  директором  школы.

3.9.   Обслуживание  горячим  питанием  учащихся  осуществляется  штатными  сотрудниками  школьной столовой.

3.10.   На поставку и организацию питания заключается контракт с ООО «Севиль». Поставщики должны иметь соответствующую материально- техническую  базу,  специализированные  транспортные  средства,  квалифицированные  кадры.  Обеспечивать  поставку  продукции,    соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и  иных нормативных документов.

 3.11.   Гигиенические  показатели пищевой  ценности  продовольственного сырья  и  пищевых  продуктов,  используемых  в  питании  учащихся,  должны  соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.12. Медико-биологическая  и  гигиеническая  оценка  рационов  питания  (примерных  меню),  разрабатываемых  школьной  столовой,  выдача  санитарно-эпидемиологических  заключений  о  соответствии  типовых  рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным  нормам  физиологической  потребности  детей  и  подростков  в  пищевых  веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль  качества  поступающего  сырья  и  готовой  продукции,  реализуемых  в  школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.13.   Директор  школы  является  ответственным  лицом  за  организацию  и  полноту охвата учащихся горячим питанием.

3.14. Приказом  директора  школы  из  числа  административных  или  педагогических работников  назначается лицо, ответственное за полноту  охвата учащихся питанием  и  организацию питания на текущий  учебный  год.

**ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ.**

4.1.  Обучающиеся всех уровней образования обеспечиваются питанием: завтраками, обедами за счёт родительских средств и средств местного и краевого бюджета; полдниками за счёт родительских средств. Обучающиеся начальной школы имеют возможность получения бесплатных экспресс-завтраков.

  4.2.  На основании п. 3 ст.12 Федерального закона «О защите прав ребёнка.Ответственность за сбор и оформление документов несёт классный руководитель и ответственный за организацию питания в школе.

4.3. Ежедневное  меню  рационов  питания утверждённое  директором  школы,   с  указанием  сведений  об  объемах  блюд  и  наименований  кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.4.   Столовая осуществляет производственную деятельность в режиме  двухсменной работы школы  по шестидневной учебной недели. Отпуск  горячего  питания  обучающимся  организуется  по  классам   на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 15  минут,  в  соответствии  с  режимом  учебных  занятий.

4.5. Режим питания обучающихся:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Время | № перемены | Вид питания | Обучающиеся |
| **I смена** |  |  |  |
| 9.15 – 9.35 | 1 | обед младших школьников | 1 а- кл, 1 б-кл. |
| 10.00– 10.20 | 2 | завтрак младших школьников | 1 в-кл. |
| 10.20– 10.40 | 3 | завтрак старших школьников | 2 а-кл,2 б-кл |
| **II смена** |  |  |  |
| 12.30-12.50 | 1 | завтрак младших школьников | 3 в, 4 а. |
| 13.05-13.25 | 2 | завтрак младших школьников | 3 а,3 б |
| 14.05-14.25 | 3 | завтрак младших школьников | 4 б, 4 в |

 Режим питания может быть изменён администрацией в связи с изменением режима работы школы в праздничные дни, при проведении мероприятий различного уровня.

4.6.  Учитель, проводящий урок перед посещением классом столовой,  по звонку организованно выводит обучающихся в столовую и находится с классом до окончания приёма пищи. Ответственный  дежурный  по  школе  обеспечивает  сопровождение  обучающихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой, назначает в столовую дежурных, которые следят за дисциплиной и препятствуют выносу пищевых продуктов обучающимися из помещения столовой.  Сопровождающие  классные  руководители,  педагоги  обеспечивают    соблюдение  режима  посещения  столовой,  общественный  порядок  и  содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют  личную гигиену обучающихся перед едой. При необходимости возникающие вопросы по количеству порций и качеству питания решаются с работниками столовой, классным руководителем и дежурным администратором.

4.7.  Организация  обслуживания обучающихся  горячим  питанием  осуществляется  путем  предварительного  накрытия  столов.

4.8. Для своевременной и качественной организации питания классные руководители обязаны подать в письменном виде заявку на все виды питания  в столовую до 16.00 дня, предшествующего дню оказания заявленных услуг. При изменениях заявки на дату получения питания откорректировать на первом уроке смены. Оплата производится при подачи заявки.

4.9.  Проверку  качества  пищевых  продуктов  и  продовольственного  сырья,  готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических  режимов  осуществляет  бракеражная  комиссия  в  составе  медицинской  сестры,  заведующего  столовой,  директора  школы.  Состав  комиссии  на  текущий  учебный  год  утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся  в  бракеражные  журналы.

4.10.Ответственный за организацию питания в школе проверяет  ассортимент  поступающих  продуктов  питания,  меню. Контролирует  получение обучающимися питания, предварительное накрытие столов, соблюдение санитарно-гигиенического режима и режима питания. Предоставляет полную отчётность по питанию обучающихся.

**КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.**

5.1.  Контроль  организации  питания,  соблюдения  санитарно- эпидемиологических  норм  и  правил,  качества  поступающего  сырья  и  готовой  продукции,  реализуемых  в  школе,  осуществляется  органами  Роспотребнадзора.

 5.2.   Текущий  контроль  организации  питания  школьников  в  учреждении  осуществляют  медицинский  персонал  школы,  ответственные  за  организацию  питания,  дежурный администратор,  члены комиссии  по  организации питания в школе.

5.3.  Состав комиссии по организации питания в школе утверждается  директором школы в начале каждого учебного года.

5.4. Для организации отчётности по питанию учителя-предметники обязаны вести строгий учёт пропущенных уроков в классных журналах на предметных страницах. Классные руководители обязаны вести строгий ежедневный учёт количества пропущенных уроков в классном журнале.

5.5. Классные руководители обязаны  сдавать ежемесячный отчёт по питанию класса ответственному за организацию питания в школе по предложенной форме, утверждённой директором школы не позднее последнего учебного дня месяца.

5.6. Ответственность за достоверность информации в заявках, классных журналах  и отчётах несут классные руководители.

5.7. Заместитель директора по воспитательной работе контролирует работу классных руководителей по пропаганде и организации здорового питания обучающихся.

5.8. Директор осуществляет общий контроль за организацию питания в школе.