

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
муниципального образования Плавский район  
«Волхонщинская средняя общеобразовательная школа»

**ПРИКАЗ**

01.09.2022г

№ 62

**О создании бракеражной комиссии на 2022/23 учебный год**

В соответствии с [СП 2.3.6.1079-01](#) «Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила», с целью осуществления контроля за качеством готовой пищевой продукции, ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:

**Председатель:** Кузнецова Г.В. – заместитель директора по ВР

**Члены комиссии:** Животягина Г.В., медсестра;

Золотарева Т.В., воспитатель ГПД.

Сазончикова О.А., калькулятор, ответственный по питанию

2. Председателю бракеражной комиссии:

– ежегодно составлять и утверждать план работы комиссии на учебный год;

– фиксировать результаты бракеража в учетных документах: в журнале бракеража готовой кулинарной продукции и акте (при выявлении брака).

3. Членам бракеражной комиссии:

– в дни работы школы контролировать качество пищевой продукции, приготовленной на пищеблоке;

– руководствоваться в своей деятельности Положением о бракеражной комиссии;

– своевременно сообщать председателю комиссии об ухудшении здоровья и о невозможности исполнения обязанностей ввиду отсутствия в школе.

4. Секретарю Лахоня Т.А. ознакомить с настоящим приказом ответственных работников под подпись и разместить настоящий приказ на информационном стенде и официальном сайте МБОУ МО Плавский район «Волхонщинская СОШ»

5. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы

Г.С. Виноградова

С приказом ознакомлены:

## ПОЛОЖЕНИЕ

### о бракеражной комиссии *МБОУ ЦО № 1*

#### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии *МБОУ ЦО № 1* (далее

соответственно – «Положение», «комиссия» и «*организация*») разработано в соответствии с [СП](#)

[2.3.6.1079-01](#) «Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к

организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых

продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила», [СанПиН](#)

[2.4.5.2409-08](#) «*Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания*

*обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего*

*профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и*

*нормативы*», [СанПиН 2.4.1.3049-13](#) «*Санитарно-эпидемиологические требования к*

*устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных*

*организаций*», [ГОСТ Р 54607.1-2011](#) «Национальный стандарт РФ. Услуги общественного

питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб

и подготовка к физико-химическим испытаниям», [ГОСТ Р 54607.2-2012](#) «Национальный стандарт

РФ. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного

питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний», [ГОСТ 31986-2012](#)

«Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки

качества продукции общественного питания».

1.2. Настоящее положение определяет компетенцию, функции, задачи, порядок

формирования и деятельности комиссии.

## 2. Порядок формирования комиссии

2.1. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с

Положением формируется из числа *работников организации*. Персональный состав комиссии

утверждает *директор организации* приказом. В состав комиссии входят *четыре* члена:

2.1.1. Председатель – представитель администрации.

2.1.2. Члены комиссии:

– работник пищеблока;

– медицинский работник;

– *работник хозяйственной части*;

– *<...>*.

2.2. Отсутствие отдельных членов комиссии не является препятствием для ее деятельности.

Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно не менее трех ее членов.

2.3. При необходимости в состав комиссии приказом *директора* могут включаться работники *организации*, чьи должности не указаны в пункте 2.1 настоящего Положения, а также специалисты и эксперты, не являющиеся работниками *организации*.

2.4. Председатель комиссии является ее полноправным членом. В случае равенства голосов при голосовании в комиссии голос председателя является решающим.

## 3. Основные цели и задачи комиссии

3.1. Комиссия создается с целью осуществления постоянного контроля качества пищевой продукции, приготовленной на пищеблоке *организации*.

3.2. Задачи создания и деятельности комиссии:

– контроль массы всех пищевых продуктов (штучных изделий, полуфабрикатов, порционных блюд, продукции к блюдам);

– органолептическая оценка всей готовой пищевой продукции (состав, вкус, температура, запах, внешний вид, готовность).

3.3. Возложение на комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

3.4. Решения, принятые комиссией в рамках имеющихся у нее полномочий, содержат

указания, обязательные для исполнения всеми работниками *организации* либо, если в таких решениях прямо указаны работники *организации*, непосредственно которым они адресованы для исполнения.

#### 4. Права, обязанности членов комиссии

4.1. Члены комиссии вправе:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания;
- ходатайствовать о поощрении или наказании работников пищеблока;
- находиться в помещениях пищеблока для проведения бракеража готовой пищевой

продукции.

4.2 Члены комиссии обязаны:

- ежедневно являться на бракераж готовой пищевой продукции за 20 минут до начала
- раздачи;
- добросовестно выполнять возложенные функции: отбирать пробы готовой пищевой
- продукции; проводить контрольное взвешивание и органолептическую оценку;
- выносить одно из трех обоснованных решений: допустить к раздаче, направить на
- доработку, отправить в брак;
- ознакомиться с меню, таблицами выхода и состава продукции, изучить технологические и
- калькуляционные карты приготовления пищи, качество которой оценивается;
- своевременно сообщить руководству *организации* о проблемах здоровья, которые
- препятствуют осуществлению возложенных на них функций;
- осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде: халате,
- шапочке, перчатках и обуви;
- перед тем как приступить к своим обязанностям, вымыть руки и надеть стерильную
- одежду;
- присутствовать на заседании при *директоре организации* по вопросам расследования
- причин брака готовой пищевой продукции;
- фиксировать результаты бракеража в учетных документах: в [журнале бракеража готовой](#)
- [кулинарной продукции](#) и акте (при выявлении брака).

#### 5. Деятельность комиссии

5.1. Деятельность комиссии регламентируется настоящим Положением, действующими санитарными правилами, ГОСТами.

5.2. Для оценки контроля массы и органолептической оценки члены комиссии используют

порядки, указанные в приложениях № 1 и 2 к настоящему Положению.

5.3. Работники *организации* обязаны содействовать деятельности комиссии: представлять затребованные документы, давать пояснения, предъявлять пищевые продукты, технологические емкости, посуду.

#### 6. Заключительные положения

6.1. Члены комиссии работают на добровольной основе.

- 6.2. Члены комиссии несут персональную ответственность за выполнение возложенных на них функций и за вынесенные в ходе деятельности решения.
- 6.3. Директор организации вправе учитывать работу членов комиссии при премировании.

### **Об организации горячего и дополнительного питания обучающихся МБОУ МО Плавский район «Волхонщинская СОШ» в 2019/2020 учебном году**

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях"», постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08», в целях сохранения и укрепления здоровья учащихся ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в 2019/2020 учебном году для обучающихся 1-11-х классов в дни работы МБОУ МО Плавский район «Волхонщинская СОШ»:

- горячее двухразовое питание (завтрак и обед) в соответствии с двухнедельным меню;

- дополнительное буфетное питание в соответствии с прейскурантом цен, утвержденных директором МБОУ Школа № 3.

2. Горячее питание в 2019/2020 учебном году предоставлять обучающимся, чьи родители (законные представители) подали в МБОУ Школа № 3 заявление об обеспечении питанием обучающегося. Дополнительное питание предоставлять всем желающим.

3. Обеспечение горячим питанием осуществлять за счет средств родительской платы, а при отнесении обучающегося к льготной категории – полностью или частично за счет бюджета муниципального образования «Энский городской округ» Энской области.

3. Дополнительное питание предоставлять за наличный расчет

4. Утвердить размер родительской платы, взимаемой с родителей (законных

представителей) за горячее питание обучающихся, из расчета 50 руб. на одного человека в день.

5. Утвердить:

- примерное двухнедельное цикличное меню для обучающихся 7-11 лет

- примерное двухнедельное цикличное меню для обучающихся 12-18 лет

- график приема горячего питания обучающимися 1-11-х классов (приложение №

6. Ответственному за организацию питания Нигматулину Н.В.:

- обеспечить прием заявлений от родителей (законных представителей) обучающихся о предоставлении обучающимся платного горячего питания либо бесплатного горячего питания или частичной компенсации его стоимости;
- обеспечить заключение договоров на оказание услуг по предоставлению горячего питания обучающимся с родителями (законными представителями), чьи дети будут питаться за счет родительской платы, либо сбор документов для предоставления льгот на питание обучающихся;
- сформировать списки обучающихся, чьи родители (законные представители) подали документы на предоставление горячего питания обучающимся, и предоставить их классным руководителям;
- закрепить за каждым классом в столовой обеденные столы и довести эти сведения до классных руководителей;
- **ежеквартально** готовить и предоставлять директору статистическую информацию о получении горячего питания обучающимися по возрастным категориям на основании табелей учета, предоставляемых классными руководителями.

7. Классным руководителям 1-11-х классов:

- проводить разъяснительные беседы с обучающимися, их родителями (законными представителями) о навыках и культуре здорового питания;
- **ежедневно** предоставлять на пищеблок заявку с количеством обучающихся, которым требуется горячее питание на следующий учебный день;
- вести ежедневный табель учета приемов горячей пищи обучающимися по форме, установленной в приложении № 3 к положению об организации питания обучающихся;
- **еженедельно** предоставлять ответственному за организацию питания данные о количестве фактически полученных обучающимися приемов горячей пищи.

8. Учителям-предметникам, ведущим урок в классе перед переменной, установленной для приема горячей пищи обучающимися:

- организовано сопроводить обучающихся в столовую по окончании урока;
- проследить за соблюдением обучающимися правил личной гигиены;
- осуществлять контроль при приеме пищи обучающимися.

9. Контроль исполнения настоящего приказа **возложить на ответственного за организацию питания Нигматулина Н.В.**

**Директо**    **Ивано**    **И.И.**  
**р**            **в**            **Иванов**



