муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

киевская средняя общеобразовательная школа

**П Р И К А З**

15.09.2020 г № 48

Х. Второй Киевский

**Об осуществлении родительского**

**контроля за организацией питания обучающихся**

В целях осуществления контроля родителей (законных представителей) за организацией питания обучающихся, контроля качества приготовленных блюд в соответствии с утвержденным меню на пищеблоке МБОУ Киевской СОШ

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить:
   1. Состав бракеражной комиссии контроля родителей (далее – Комиссия) на 2020-2021 учебный год в составе. (Приложение 1)
   2. Положение о Комиссии. (Приложение 2)
   3. Правила бракеража. (Приложение 3)
   4. Ведение бракеражного журнала.
2. Заместителю директора по ВР Кебелеш О.В. провести организационные мероприятия по осуществлению контроля родителей (законных представителей) за организацией питания обучающихся в срок до 09.09.2020 г.
   1. Ознакомить родителей с положение о бракеражной комиссии родительского контроля и правилами бракеража,
   2. Создать бракеражный журнал родительского контроля.
3. Ответственность за исполнение приказа возложить на заместителя директора по ВР

Кебелеш О.В.

1. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Приложение № 1

**Состав бракеражной комиссии**

**родительского контроля на 2020-2021 учебный год**

Состав бракеражной комиссии:

1. Петровская Т.Н. - родитель
2. Самойленко Т.Н. – родитель
3. Кебелеш О.В. – представитель администрации школы
4. Партолина А.В. - повар

Приложение № 2

Рассмотрено и принято

в качестве локального правового акта

на заседании Педагогического совета

от «31 »августа 2020 г.

Протокол №1

Утверждаю:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ю.А. Тимонов

Директор МБОУ Киевской СОШ

Приказ № 39

от «31» августа 2020г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о бракеражной комиссии в школе**

**I. Общее положение**

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуются СанПиНом 2.4.5.2409-08, СанПиН -2.4.1.2660-10, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением, Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г. №54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях».

**II. Основные задачи**

2.1. Предотвращение пищевых отравлений.

2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.5. Организация полноценного питания.

**III. Содержание и формы работы**

3.1. Бракеражный контроль   проводится органолептическим методом.

3.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

3.3. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

 3.4. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

3.5. Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

 3.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями  членов комиссии или медицинским работником.

3.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие   суточных проб.

**IV.** **Управление и структура**

 4.2. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации образовательного учреждения.

4.3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (приложение).

**V. Документация бракеражной комиссии**

 5.1**.**Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой  продукции».

5.2. 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.

5.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен   печатью учреждения.

5.4. Хранится бракеражный журнал у заведующего пищеблоком.

Приложение № 3

**План-задание для бракеражной комиссии родительского контроля в обеденном зале**

1. Осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи в соответствии с Правилами бракеража пищи;
2. Проверяет наличие контрольного блюда;
3. Определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
4. Проверяет блюда на соответствие в меню.