

План работы Совета по питанию

№	Мероприятие	Сроки выполнения	Ответственный
1.	Проведение заседания по рассмотрению ценовых предложений по организации питания учащихся 5-11 классов и определения их минимальной цены для заключения договора с КШП	30-31.08.2021	Климова Г.А.
2.	Контроль за организацией соблюдения санитарно - гигиенических норм при организации питания учащихся.	еженедельно	Скибина И.П., Калиниченко Г.В., Безлюдская Н.В.
3.	Контроль наличия в школьном буфете необходимого количества посуды, ее состояния, работы оборудования.	1 раз в четверть	Бобрусъ С.В.
4.	Проведение презентации продукции школьного буфета в электронном виде на сайте школы	Сентябрь	Скибина И.П.; Апестина Е.В.
5.	Контроль ведения документации школьного буфета	1 раз в месяц	Строева Л.И.
6.	Контроль организации дежурства учителей во время организации питания школьников.	Еженедельно	Строева Л.И., Бобрусъ С.В.
7.	Контроль санитарного состояния школьного буфета	Еженедельно	Калиниченко Г.В.
8.	Контроль за организацией витаминизации школьных блюд	Еженедельно	Калиниченко Г.В.
9.	Контроль за организацией льготного питания учащихся.	Ежемесячно	Строева Л.И., Безлюдская Н.В.
10.	Контроль за организацией питания учащихся, имеющих статус ОВЗ.	Ежемесячно	Скибина И.П., Бобрусъ С.В.

**Положение
о бракеражной комиссии при организации общественного питания
в МАОУ СОШ № 30**

«УТВЕРЖДЕНО»
решение педагогического совета МАОУ СОШ № 30
Протокол № 1 от 30.08.2021

**Разработано в соответствии с
Сан ПиН 2.4.5. 2409-08
раздел IV п. 14.4, п.14.5**

1. Бракеражная комиссия осуществляет оценку качества приготовляемых блюд и температуры горячих блюд при раздаче.

2. В состав бракеражной комиссии входит не менее трёх человек из представителей: медицинский работник (по согласованию), работник пищеблока, представитель администрации образовательного учреждения, представитель общешкольного родительского комитета, представитель профсоюзной организации школы, ответственный за организацию питания в ОО.

3. Все блюда и кулинарные изделия, изготовляемые в предприятии общественного питания, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности и поступления в ОО. Пробу снимают непосредственно из ёмкостей, в которых пища доставляется в ОО. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы.

4. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню – раскладке. Для определения правильности веса приготовленных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие нештучные изделия - путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

5. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и заверен печатью. Хранится бракеражный журнал у буфетчицы.

6. За качество пищи несут ответственность: директор КШП, заведующий производством и повара, изготавливающие продукции.

7. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

8. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям – отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно (брак).

9. Оценка «отлично» даётся таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по запаху, внешнему виду, цвету и консистенции, утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «хорошо» даётся блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют один незначительный дефект (недосолен, не доведён до нужного цвета и т.д.)

Оценка «удовлетворительно» даётся блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для продажи без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» даётся блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие

несвойственную консистенцию, неполновесные или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

Продукция, выпускаемая промышленностью (соки, напитки, сырки, йогурты и другие) оценивается как «доброкачественная» или «недоброкачественная».

10. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов комиссии.