Департамент общего образования Томской области

Областное государственное казенное общеобразовательное учреждение «Школа-интернат для обучающихся с нарушениями зрения»

634021, г. Томск, ул. Сибирская, 81 В, тел: 44-16-06, факс: (3822) 44-15-66

ПРИКАЗ

11.01.2021 г. № 2– о

Об утверждении и введении в действие
локального нормативного акта

В целях соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в ОГКОУ «Школа-интернат для обучающихся с нарушениями зрения»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1 .Утвердить Положение о бракеражной комиссии:
- ввести в действие настоящее положение с 11.01.2021 года.

2. Утвердить Положение о порядке организации питания:
- ввести в действие настоящее положение с 11.01.2021 года.

3. Кравченко И.Ю., заместителю директора по УР, довести настоящее Положение о бракеражной комиссии до коллектива, Положение о порядке организации питания.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор Т.В. Курьянович

С приказом ознакомлены:

Поздерин А.В.

Кравченко И.Ю.

Рудакова Н.А.

Галимова А.В.

Горина М.Г.

Комарова Н.Н.

Бурыхина Г.Н.

Дитенбир Л.А.

Никонорова А.П.

Введено в действие
приказом директора
от «11» января 2021 г. № 2-о

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии

г. Томск

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия Областное государственное казенное образовательное учреждение ««Школа-интернат для обучающихся с нарушениями зрения» (далее – школа - интернат) в целях осуществления контроля организации питания воспитанников и учащихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе – интернате.

1.2. Бракеражная комиссия работает совместно с профсоюзным и родительским комитетом школы.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуются СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 , СП -2.4.3648-20, 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».

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием трудового коллектива ОУ. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы-интерната.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии входят: Директор, председатель комиссии; Члены комиссии: Заместитель директора по ВР, заместитель директора по АХР, заведующий производством, повар, воспитатель, медицинский работник, член ПО.

3. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся, воспитанников школы-интерната.

3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблока, в том числе:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям обучающихся, воспитанников, в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- осуществляет контроль за качеством готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус,

консистенцию, жесткость, сочность и т. д., в соответствии с Правилами бракеража пищи (Приложение 1 к настоящему положению);

- проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;
- определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3.3. При проведении проверок пищеблоков бракеражная комиссия руководствуется СанПиН 2..3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

3.4. 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;
- проверять качество поставляемой продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение двадцатидневного меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;

- вносить на рассмотрение руководства школы и организатору питания предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

3.5. Бракеражная комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой пищеблоков на совещаниях при директоре или на заседаниях профкома.

4. Оценка организации питания

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале с указанием времени бракеража.

4.2. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний, бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению нарушений, замечаний.

4.3. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в журнал бракеража.

4.4. Решения комиссии обязательны к исполнению руководством школы – интерната и работникам пищеблока.

V. Заключительные положения

5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

5.2. Администрация ОУ при установлении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

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

5.4. Данное положение действует до замены новым.

Правила бракеража пищи

1. Общие положения

1. Все блюда и кулинарные изделия, изготовляемые на пищеблоке школы- интерната подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

3. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит медицинский работник, в случае его отсутствия – иное лицо из состава бракеражной комиссии, назначенное председателем бракеражной комиссии.

4. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.

5. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью. Храниться бракеражный журнал у шеф – повара, в случае его отсутствия – у медицинской сестры.

6. За качество пищи несут санитарную ответственность медицинская сестра, работнику пищеблока, заместитель директора по ВР, осуществившее проверку качества продукции, в соответствии с п. 4 настоящих правил, и допустившее ее к потреблению.

2. Методика органолептической оценки пищи

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

2.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

2.4. При снятии пробы необходимо выполнять 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.

3.Органолептическая оценка первых блюд

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

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

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

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

3.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, не ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, 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.

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

4. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

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

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

4.5. 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 несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

4.6. 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. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким

соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.

4.7. 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. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

5. Критерии оценки качества блюд

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

Оценка «отлично» – блюдо приготовлено в соответствии с технологией, ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «хорошо» – незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведён до нужного цвета и др.).

Оценка «удовлетворительно» – изменения в технологии приготовления привели в изменению вкуса и качества, которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» (брак) – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда дается изделиям, имеющие следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкуси запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

5.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями, лиц, осуществивших проверку продукции.

5.3. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в

бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

5.4. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная членом бракеражной комиссии, осуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, который доводится до директора школы, руководителя предприятия, осуществляющего организацию питания в школе, отделении дошкольного образования детей.

5.5. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

5.6. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

Введено в действие
приказом директора
от «11» января 2021 г. № 2-о

ПОЛОЖЕНИЕ
О ПОРЯДКЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОГКОУ «ШКОЛА-ИНТЕРНАТ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С НАРУШЕНИЯМИ ЗРЕНИЯ»

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в ОГКОУ «Школа-интернат для обучающихся с нарушениями зрения» (далее – Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией Школы-интерната и родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательной деятельности.

1.3. Положение разработано в соответствии с:
- законом "Об образовании в РФ" ФЗ-273 от 29.12.2012;
- Уставом школы;
- Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся ОГКОУ «Школа-интернат для обучающихся с нарушениями зрения».

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность ОГКОУ «Школа-интернат для обучающихся с нарушениями зрения» по вопросам питания, принимается и утверждается приказом директора.

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

2. Общие принципы организации питания обучающихся.

2.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы-интерната.

2.2. Для организации питания обучающихся 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.

2.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

-журнал здоровья (гигиенический журнал сотрудников пищеблока)
-журнал учета температурного режима холодильного оборудования, и помещений пищеблока;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- копии примерного 10-дневного меню, согласованного с отделом Роспотребнадзора;
- 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.).

Режим питания в школе определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32.

Питание в ОГКОУ «Школа-интернат для обучающихся с нарушениями зрения» организуется в соответствии примерного 10 дневного меню. Примерное меню утверждается директором школы – интерната и согласовывается с отделом Роспотребнадзора.

Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется работниками, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.4. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.5. 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 - интернате, осуществляется органами Роспотребнадзора.

2.6. Директор школы - интерната является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3. Порядок организации питания

3.1. Питание обучающихся в школе - интернате организуется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, утверждаемыми в установленном порядке.
3.2. Каждый обучающийся имеет право на ежедневное получение питания в школе – интернате.

3.3. Часы приема пищи устанавливаются Графиком предоставления питания классам (группам), утверждается приказом директора школы - интерната. Администрация вправе вносить изменения в график предоставления питания, уведомив заведующую производством пищеблока.

3.4. Питание обучающихся организуется на бесплатной основе (за счет средств областного и федерального бюджета).

3.5. Порядок предоставления горячего питания обучающимся школы – интерната.
3.5.1. Пятиразовым горячим питанием обеспечиваются все обучающиеся, находящиеся в списочном составе общеобразовательного учреждения в течение учебного года с понедельника по воскресенье в дни и часы работы школы – интерната. Двухразовым горячим питанием (завтрак, обед) обеспечиваются приходящие обучающиеся.

3.5.2. Ежедневное, утвержденное директором, меню рационов питания с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешивается в обеденном зале.

3.5.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме семидневной рабочей недели.

3.5.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора школы - интерната ежегодно.

3.5.5. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.
Ежедневно предоставляют лицу, ответственному за организацию питания заявку на количество обучающихся на следующий день. Не позднее чем за 1 час до приема пищи в день питания уточняют предоставленную ранее заявку.

3.5.6. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы - интерната.

3.5.7. Результаты проверок заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

3.5.8. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- регулярно принимает участие в работе бракеражной комиссии;

- совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

3.6. Директор школы - интерната несет ответственность за:
- организацию и качество питания обучающихся;
- своевременное утверждение списков на питание обучающихся, ведение ежедневного учета обучающихся, получающих питание;
- утверждение графика питания;

3.7. Классный руководитель несет ответственность за достоверность информации, вносимой в список на питание обучающихся.

4.Контроль организации питания.

4.1. Контроль организации питания, работы столовой школы - интерната, качества приготовления пищи осуществляется органами и учреждениями государственного санитарного надзора, Департаментом общего образования Томской области в рамках своей компетенции, в соответствии с законодательством.

4.2. Ответственность за организацию питания обучающихся, расходование бюджетных средств на эти цели, соблюдение правил торгово-производственной деятельности, санитарно-гигиенических требований возлагается на директора школы - интерната.

5. Порядок предоставления частичной денежной компенсации стоимости питания.

5.1. Обучающимся на дому выплачивается денежная компенсация стоимости питания, в соответствии с нормами расходов, на предоставление мер социальной поддержки отдельным категориям обучающихся за счет средств областного бюджета.

5.2. Денежная компенсация стоимости питания назначается обучающимся на дому на основе приказа директора школы – интерната и заявления родителей.

5.3. Заявление о выплате денежной компенсации подается родителями ежегодно с момента возникновения права на получение денежной компенсации (с момента подачи медицинской справки, являющейся основанием для перевода на обучение на дому).

5.4. Право на получение денежной компенсации возникает с месяца подачи заявления.
5.5. Выплата денежной компенсации производится в безналичной форме ежемесячно на расчетный счет родителя, открытый в кредитной организации.

5.6. Денежная компенсация, неправомерно выплаченная заявителю вследствие предоставления документов, содержащих неверные сведения, влияющие на Назначение компенсации, а также излишне выплаченная заявителю компенсация, в том числе вследствие допущенной счетной ошибки, возмещается в установленном порядке.