

П Р И К А З

10.09.2024

№ 127

Об организации питания в

МБОУ Подгородненская ООШ

В целях улучшения качества питания обучающихся, а так же для усиления контроля за организацией питания в МБОУ Подгородненская ООШ

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить:

- 1.1 Положение о бракеражной комиссии (приложение 1)
- 1.2 Состав бракеражной комиссии (приложение № 2)
- 1.3 Правила поведения в столовой (приложение № 3)
- 1.4 Положение об организации питания обучающихся и воспитанников (приложение №4)
- 1.6 План мероприятий по организации питания в МБОУ Подгородненская ООШ на 2024-2025 уч.год (приложение № 5)

2. Назначить Григорьеву Ирину Валерьевну – учителя, ответственным за организацию питания школьников

3. Организовать питание со 100% охватом учащихся следующим образом:
Льготное питание для учащихся 1-4 классов в количестве 38 чел, второй завтрак 22 человека , сухой паек 2 чел.
Льготное питание 5-9 - 33 ребенка

4. Возложить ответственность на классных руководителей с 1 по 9 классы:

- За обеспечение 100% охвата учащихся горячим питанием
- Проведение инструктажа о правилах поведения в школьной столовой
- Проведение классного часа о культуре питания
- Проведение родительского собрания и индивидуальных бесед с родителями о культуре питания
- Сопровождение учащихся в столовую в соответствии с графиком питания

5. Григорьевой И.В., ответственной за организацию горячего питания:
для определения учащихся на льготное питание подготовить
- 5.1. Акты обследования семьи
 - 5.2 Сформировать список учащихся, имеющих право на льготное питание.
 - 5.3 Организовать работу бракеражной комиссии и осуществлять ежедневный контроль за работой пищеблока и качества предлагаемых блюд
6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой

Директор школы:

Е.В.Буякова

С приказом ознакомлены:

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ В МБОУ ТР ПОДГОРОДНЕНСКАЯ ООШ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Бракеражная комиссия МБОУ Подгородненская ООШ – (далее - Бракеражная комиссия) создается в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

1.2. Бракеражная комиссия работает совместно с профсоюзным комитетом школы.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиН, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами, нормативными актами школы.

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ, ЕЁ СОСТАВ

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы.

2.2. В состав комиссии входят медицинский работник (по согласованию), ответственный за питание, член профсоюзного комитета и учителя.

3. ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ

3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся школы.

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

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм;
- 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 в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- осуществляет контроль доброкачественности 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 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 пищеблока бракеражная комиссия руководствуется Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

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 циклического меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- вносить на рассмотрение руководства школы предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

4. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

4.3. Решения комиссии обязательны для исполнения руководством школы и работниками пищеблока.

ПРАВИЛА БРАКЕРАЖА ПИЩИ В МБОУ ТР ПОДГОРОДНЕНСКАЯ ООШ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке, 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 производят лица из состава 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. Хранится бракеражный журнал у заведующего производством.
6. За качество пищи несут санитарную ответственность заведующий производством, члены бракеражной комиссии, осуществившие проверку качества продукции, в соответствии с п. 4 настоящих правил, и допустившие ее к употреблению.

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 пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых 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, нет 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. Макароны 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 корни, 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 к видоизменению 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, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и 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 производится 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, обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, который доводится до директора школы.

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.

Состав бракеражной комиссии:

Буюкова Елена Владимировна- директор школы

Степанова Светлана Михайловна – член профсоюзной
организации школы, учитель

Григорьева Ирина Валерьевна – отв за организацию
питания, учитель начальных классов

Федотова Раиса Викторовна – родитель (по
согласованию)

Богданова Надежда Викторовна – мед.сестра (по
согласованию)

Правила поведения в школьной столовой МБОУ Подгородненская ООШ

1. Обучающиеся находятся в столовой только на переменах и в отведенное графиком питания время
2. В столовой запрещается бегать, прыгать, толкаться, кидать предметы, продукты, столовые приборы, нарушать очередь
3. Пища принимается за столами. Есть стоя, и выносить пищу из столовой нельзя
4. Ученик соблюдает нормы гигиены и санитарии
 - Перед едой и после моет руки с мылом и высушивает их;
 - Не принимает пищу и питье из одной посуды с другими;
 - Не пользуется вместе с другими столовыми приборами;
 - Кладет еду на тарелку, а не на поверхность стола;
 - Не оставляет за собой на столах грязную посуду
5. Обучающимся нельзя ставить и класть на поверхность столов учебные сумки, учебники, тетради и прочие школьные принадлежности
6. Порядок в столовой поддерживает дежурный учитель, ответственный за организацию бесплатного питания. Требования взрослых, не противоречащие законам Российской Федерации и Уставу школы, выполняются обучающимися беспрекословно
7. Ученики соблюдают во время приема пищи культуру питания:
 - Едят осторожно, не обжигаясь;
 - Столовыми приборами пользуются по назначению, избегая травмированияПосле еды используют салфетки;
Не разговаривают, тщательно пережевывают пищу;
Грязную посуду сдают на мойку;
Благодарят сотрудников столовой при получении еды и по окончании ее приема

**План работы по организации питания учащихся
в МБОУ Подгородненская ООШ 2024-2025 уч год**

№ п/п	Содержание мероприятия	Дата	Исполнители
1.	Организационные совещания по вопросам организации горячего питания и увеличения охвата учащихся школы	сентябрь,	Директор Бужкова Е.В.
2.	Тематические классные часы, беседы, викторины «Правила поведения в столовой. Профилактика желудочно-кишечных заболеваний» «Как правильно есть. Самые здоровые продукты»,	раз в четверть	классные руководители 1-4 кл.
3.	Тематические родительские собрания. Лекции для родителей «Беседа о здоровом и правильном питании. Знакомство с недельным меню», «Насколько важно и полезно горячее питание»	сентябрь, январь	Отв. по пит. Григорьева И.В, классные рук-ли
4.	Совещание при директоре по вопросу работы комиссии по контролю за горячим питанием учащихся школы.	декабрь, март	Отв. по пит. Григорьева И.В.
5.	Конкурс рисунков «Правила здорового питания»	февраль	классные руководители 5-9
6.	Консультации для родителей по вопросу правильного питания детей в школе	1 раз в четверть	мед работник, отв. по пит. Григорьева И.В
7.	Викторина «Здоровое питание - путь к отличным знаниям»	декабрь	Зам.дир. по ВР Белькович Р.А. отв. по пит. Григорьева И.В
8.	Ведение системного мониторинга охвата учащихся школы горячим питанием	в течение года (раз в четверть)	Отв. по пит. Григорьева И.В
9	Контроль за санитарным состоянием пищеблока и сотрудников пищеблока, за качеством сырой и готовой продукции, по соответствию рациона меню.	ежедн. мед. раб, раз в четверть комиссией	мед работник, отв. по пит. Григорьева И.В

