

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ОРИНИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»  
МОРГАУШСКОГО РАЙОНА ЧУВАШСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

П Р И К А З

№ О –58

01.09.2020

д. Падаккасы

Об организации горячего питания  
учащихся в 2020-2021 учебном году

В соответствии со ст. 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в целях укрепления здоровья учащихся школы и в связи с необходимостью проведения качественного контроля за горячим питанием учащихся школы, а также за качеством продукции приказываю:

1. Организовать горячее питание:

- в соответствии «Положением о школьной столовой», «Положением об организации горячего питания обучающихся в МБОУ «Орининская СОШ» Моргаушского района Чувашской Республики;
- на основании Рекомендаций по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20 от 18.05.2020 г.;
- с использованием двенадцатидневного меню, рекомендованным Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Чувашской Республике – Чувашии от 28.08.2020 № 21-00-04/22-4840;
- на основе распоряжения Администрации Моргаушского района Чувашской Республики от 24.08.2020 г. № 414 «Об утверждении перечня мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных общеобразовательных организациях»;
- в строгом соответствии с действующими требованиями и рекомендациями СанПиН;

2. Назначить заведующего хозяйственной частью школы, ответственным за организацию питания учащихся и воспитанников.

3. Утвердить состав следующих комиссий:

- Комиссия по осуществлению «входного» контроля качества закупаемых продуктов (Приложение 1) в следующем составе:

1. Заведующий хозяйственной частью школы – председатель комиссии;
2. Заместитель директора - член комиссии;
3. Старший повар - член комиссии.

- Бракеражная комиссия в МБОУ «Орининская СОШ» Моргаушского района Чувашской Республики (Приложение 2):

1. Заведующий хозяйственной частью школы – председатель комиссии;
2. Медицинский работник (по согласованию) – член комиссии;
3. Председатель первичной профсоюзной организации -член комиссии;
4. Учитель начальных классов – член комиссии;
5. Учитель математики – член комиссии.

4. Бракеражной комиссии в своей деятельности руководствоваться «Положением о бракеражной комиссии в МБОУ «Орининская СОШ» Моргаушского района Чувашской Республики (Приложение 3).

5. Утвердить:

- программу производственного контроля за организацией питания (Приложение 4);
- график питания обучающихся на 2020-2021 учебный год (Приложение 5);
- план работы комиссии по осуществлению контроля за организацией питания обучающихся (бракеражной комиссии) на 2020-2021 учебный год (Приложение 6);

7. Обучающихся 1-4 классов обеспечить бесплатным горячим питанием (обедом) на сумму 52 р.36 коп. за счет средств Федерального бюджета, а также завтраком за счет средств родителей (родительской платы за питание) или льгот, предоставляемых за счет субсидий из районного бюджета некоторым категориям обучающихся.

8. Классным руководителям 1- 11 классов:

- организовать проведение разъяснительной работы с учащимися, их родителями (законными представителями) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи;

- организовать питание в школьной столовой обучающихся своего класса с целью сохранения и укрепления здоровья детей;

- сопровождать обучающихся в столовую, следить за порядком и соблюдением санитарно-гигиенических норм во время приема пищи.

9. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор

Н. В. Шукин



С приказом ознакомлены:

- |             |                   |
|-------------|-------------------|
| <i>Жан</i>  | О.Т. Курпичникова |
| <i>В.В.</i> | В.В. Каминина     |
| <i>Т.В.</i> | О.Н. Петрова      |
| <i>И.В.</i> | Т.В. Чертенкова   |
| <i>И.С.</i> | И.С. Башкина      |
| <i>Е.Н.</i> | Е.Н. Музыкова     |
| <i>Т.А.</i> | Т.А. Мокшанова    |
| <i>С.Т.</i> | С.Т. Вязова       |
| <i>М.М.</i> | М.М. Северцова    |
| <i>И.И.</i> | И.И. Михайлова    |
| <i>В.И.</i> | В.И. Лисеева      |

**Состав Комиссии по осуществлению «входного»  
контроля качества закупаемых продуктов**

1. Казамбаева Н. А., заведующий хозяйственной частью школы - председатель комиссии;
2. Григорьева И. Г., заместитель директора - член комиссии;
3. Ремнева Р. В., старший повар - член комиссии.

**Состав Бракеражной комиссии в  
МБОУ «Орининская СОШ» Моргаушского района Чувашской Республики:**

1. Казамбаева Н. А., заведующий хозяйственной частью школы - председатель комиссии;
2. Майорова К. В., медицинская сестра БУ «Моргаушская ЦРБ» Минздрава Чувашии (по согласованию) – член комиссии;
3. Блинова Н. С., председатель первичной профсоюзной организации – член комиссии;
4. Вязова С. Г., учитель начальных классов – член комиссии;
5. Петрова О. Н., учитель математики – член комиссии.

Положение о бракеражной комиссии  
в МБОУ «Орининская СОШ» Моргаушского района Чувашской Республики

## 1. ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в МБОУ «Орининская СОШ» Моргаушского района Чувашской Республики.

1.2. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНом 2.4.5.2409-08, СанПиН -2.4.1,2660-10, сборниками рецептов, технологическими картами, данным Положением и осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся, направить их на переработку, а при необходимости- на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.

1.4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал на кухне. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др.Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

1.5. Полномочия комиссии школы:

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 следить за правильностью составления меню;

- контролирует организацию работы на пищеблоке;

- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е, определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;

-проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

## 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, её цвет.

2.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный,

молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

2.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые 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 берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.

3.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её 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. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

3.4. При проверке пюре образных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту' однородность консистенции. Наличие не протёртых 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, не до солёности, 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 подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки. Резкой кислотностью, пересолом и 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) даётся 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 зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, от друга, не склеивались, свисать с ребра вилки или сохранять форму после жарки. Должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга.

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, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и

жира. При подозрении на несоответствии 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, 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, У плохо приготовленного соуса - горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её 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. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная - приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки,

## **5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД**

5.1. «Удовлетворительно» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией; «Не удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

5.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями не менее 3 членов комиссии.

5.3. Оценка «удовлетворительно» и «не удовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре и на планерках. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

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

## **6. УПРАВЛЕНИЕ И СТРУКТУРА**

В состав бракеражной комиссии входит:

Заведующий хозяйственной частью школы - председатель комиссии;

Медицинская сестра БУ «Моргаушская ЦРБ» Минздрава Чувашии (по согласованию) – член комиссии;

Председатель первичной профсоюзной организации – член комиссии;

Учитель начальных классов – член комиссии;

Учитель математики – член комиссии.

## Программа производственного контроля за организацией питания

Программа устанавливает порядок организации и осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками пищеблока и сотрудниками ОУ.

Целью производственного контроля является обеспечение организации питания обучающихся в ОУ, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Задачи производственного контроля:

- Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Наличие пересекающих потоков сырья и готовой продукции;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Уборка, дезинфицирующие мероприятия и т.д.

### **Производственный контроль за условиями хранения продуктов, приготовлением и реализацией готовых блюд в столовой.**

*Производственный контроль за условиями хранения продуктов, приготовлением и реализацией готовых блюд в столовой осуществляется заместителем директора и предусматривает:*

контроль за наличием сопроводительных документов на пищевые продукты, подтверждающих их происхождение, удостоверяющих качество и безопасность для здоровья человека	при поступлении
контроль за наличием этикеток (ярлыки) на транспортной и потребительской таре, идентификацию пищевых продуктов	при поступлении и конца реализации
контроль за разработкой перспективного циклического меню и утверждением технологических карточек	1 раз в год
контроль за проведением бракеража поступающей продукции с записью в специальном журнале	по мере поступления продуктов питания
контроль за соблюдением температурных режимов при хранении, изготовлении, реализации продукции, мытье посуды, кухонного инвентаря	ежедневно
контроль за проведением оценки качества и безопасности пищевых продуктов (внешний вид, органолептические показатели)	ежедневно

контроль за холодной обработкой продуктового сырья, приготовлением полуфабрикатов, технологией приготовления блюд	ежедневно
контроль за использованием йодированной соли	ежедневно
контроль за выполнением норм питания	в конце реализации перспективного циклического меню
контроль за составлением меню	ежедневно
контроль за проведением снятия пробы готовой пищи с обязательной отметкой вкусовых качеств и готовности с последующей отметкой в бракеражном журнале готовых блюд	перед каждым приемом пищи
контроль веса порционных блюд с последующей записью в бракеражном журнале готовых блюд	перед каждым приемом пищи
контроль за мытьем кухонной и столовой посуды, хранением чистой посуды, инвентаря	ежедневно
контроль за ведением журнала «С» - витаминизации блюд, журнала бракеража готовых блюд	ежедневно
осмотр зева, измерение температуры тела и открытых поверхностей тела работников столовой	ежедневно

Производственный лабораторный контроль качества готовых блюд по показателям безопасности

Производственный лабораторный контроль за качеством готовых блюд организуется директором.

Производственный контроль санитарного состояния столовой осуществляется завхозом школы и предусматривает:

контроль за проведением генеральной уборки всех помещений, включающую мытье полов, стен, дверей, окон, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти с использованием моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных в установленном порядке	1 раз в месяц
контроль за проведением уборки помещений влажным способом с применением моющих средств, разрешенных в установленном порядке	ежедневно
контроль за проведением уборки влажным способом столов, производственных помещений, оборудования и инвентаря моющими средствами, разрешенными в установленном порядке	после каждого приема пищи
контроль качества используемых моющих и дезинфицирующих средств, режима их хранения и приготовления рабочих растворов	ежедневно
контроль наличия насекомых и грызунов	ежедневно
контроль за проведением засетчивания окон (при необходимости дверей) в помещениях столовой.	май-сентябрь

**График питания обучающихся на 2020-2021 учебный год.**

**ЗАВТРАК**

8:20 – 8:30	1-4 классы
8:50 – 9:00	5-11 классы

**ОБЕД**

10:40 – 11:00	1 класс
10:50 – 11:10	2-4 классы
11:30 – 11:50	5-8 классы
12:20 – 12:40	9-11 классы

**План работы бракеражной комиссии на 2020-2021 учебный год.**

Мероприятия	Срок	Ответственный
Проведение организационных совещаний по вопросу деятельности комиссии и организации питания в школе	Сентябрь, январь, май	Члены комиссии
Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню	Ежедневно	Члены комиссии
Проверка состояния пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря	В течение года	Члены комиссии
Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.	Ежемесячно	Члены комиссии
Контроль соблюдения температурных режимов хранения продуктов.	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль качества обработки и мытья посуды.	Ежемесячно	Члены комиссии
Оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.).	Ежедневно	Члены комиссии
Соблюдения санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока.	Ежедневно	Члены комиссии
Проверки наличия контрольного блюда и суточных проб	Ежедневно	Члены комиссии