

ПРИКАЗ

рп. Кадуй

«11» октября 2022 г.

№ 426/1

**Об организации питания обучающихся в МБОУ  
«Кадуйская СШ №1» в 2022-2023 учебном году**

Во исполнение Указа Президента Российской Федерации от 15.01.2020 № ПР-113, предусматривающего поэтапный переход с 01.09.2020 до 01.09.2023 на организацию бесплатного здорового горячего питания для обучающихся осваивающих образовательные программы начального общего образования, а также предоставления государственной поддержки за счет средств федерального бюджета на эти цели, в соответствии с методическими рекомендациями Министерства просвещения Российской Федерации, СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", письмом Департамента образования Вологодской области «Об организации питания обучающихся в общеобразовательной организации» и документами МП от 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» и в целях обеспечения организованного питания учащихся в 2022-2023 учебном году

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать горячее питание в 2022 — 2023 учебном году для обучающихся 1-9 классов по следующим категориям:

	Стоимость льготного питания в день	Кол-во приемов пищи
Детям из малоимущих семей 5-9 классов	63 руб	Один раз (обед)
Детям из многодетных семей (5-9 классов)	63 руб	Один раз (обед)
Детям с ОВЗ (1-9 классы)	100 руб	Двухразовое питание (завтрак, обед)
Обучающимся начальных классов (1-4)	63 руб	Один раз
Без категории (5-9 классы)	За счет средств родителей	По согласованию с родителями (законными представителями)
Классы патриотической	Обед 63 руб	Три раза

направленности (1-4)	Завтрак за счет средств родителей Полдник за счет родителей	
Кадетские классы (5-9)	Завтрак, обед, полдник за счет средств родителей	Три раза

2. Утвердить 10-дневное примерное меню на 2022-2023 год (Приложение №1)
3. Назначить ответственными лицами за соблюдение правил внутреннего распорядка обучающимися в помещении столовой (сопровождение детей в столовую и обратно, присутствие при приеме детьми пищи и др.) следующих классных руководителей:

№ п/п	ФИО работника	Должность	Класс	Кол-во обуч.
1	Отто И.Ф.	учитель	2Б	17
2	Берсенева Т.Г.	учитель	2А	25
3	Гладкова Н.Н.	учитель	3А	26
4	Ришко О.Н.	учитель	3Б	23
5	Лапина Ю.А.	учитель	4А	27
6	Ускова Н.Г.	учитель	4Б	24
7	Овчинникова Е.В.	учитель	1А	27
8	Иванова А.В.	учитель	1Б	12
9	Монголина Ю.А.	учитель	9А	25
10	Скиба Н.Н.	учитель	9Б	16
11	Борисова И.В.	учитель	5А	28
12	Смирнова А.Н.	учитель	6А	24
13	Силина С.Л.	учитель	6К	18
14	Петрова О.Н.	учитель	5К	19
16	Бойцева М.А.	учитель	7А	25
17	Борисова И.В.	учитель	7Б	21
18	Лобанов И.С.	учитель	8А	22
19	Орлова В.В.	учитель	8Б	19
20	Коровина С.С.	учитель	8К	16
21	Волкова О.И.	учитель	6СКК, 9СКК	8+2
22	Шилова Н.А.	учитель	8СКК	8
23	Пахомова Н.В.	учитель	2СКК, 3СКК	4+7
24	Солонович М.В.	учитель	1СКК, 4СКК	2+9

4. Вышеперечисленным классным руководителям 1-9 классов:
  - предоставлять ежедневные заявки на питание до 8.30 текущего дня.
  - предоставлять социальному педагогу Соловьевой Нине Ивановне итоговую ведомость класса по количеству питающихся за месяц в течение последнего дня текущего месяца по форме.
5. Назначить ответственным лицом за ведение документации по организации школьного питания социального педагога Соловьеву Нину Ивановну.
6. Утвердить график приема пищи в школьной столовой, разработанный с целью минимизации контактов обучающихся:

класс	время приема пищи
Завтрак кадетские классы, классы патриотической направленности и ССК	09.10-09.30
Начальные классы (1,2,3,4)	10.10-10.30
Классы с 5-9	11.10-11.30
Обед кадетские классы, классы патриотической направленности и ССК	12.10-12.30
Полдник кадетские классы и классы патриотической направленности	14.30-14.50

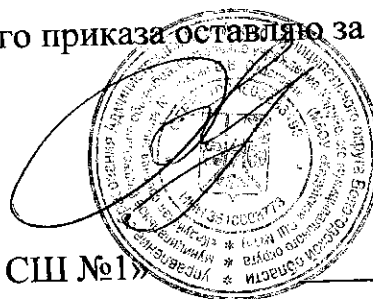
7. Классным руководителям обеспечить максимальный охват горячим питанием обучающихся классов. Вести ежедневный контроль посещаемости учащимися школьной столовой.

8. Создать бракеражную комиссию в составе, указанном в Приложении №2.

9. Утвердить Положение о бракеражной комиссии в соответствии с Приложением 3 к настоящему приказу.

10. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ «Кадуйская СШ №1»



Л.М.Рогова

Согласовано:

Председатель Профкома МБОУ «Кадуйская СШ №1»

И.Ф. Отто

С приказом ознакомлены:

Н.Н. Гладкова  
 О.Н. Ришко  
 Ю.А. Лапина  
 Н.Г. Ускова  
 Е.В. Овчинникова  
 А.В. Иванова  
 И.Ф. Отто  
 Т.Г. Берсенева  
 Н.В. Пахомова  
 М.В. Солонович  
 М.А. Бойцева  
 И.В. Борисова  
 И.С. Лобанов  
 В.В. Орлова  
 С.С. Коровина  
 Ю.А. Монголина  
 Н.Н. Скиба  
 А.Н. Смирнова  
 С.С. Силина  
 О.Н. Петрова  
 Н.А. Шилова  
 О.И. Волкова

**Состав бракеражной комиссии МБОУ «Кадуйская СШ №1 имени  
В.В.Судакова»:**

От организатора питания ИП Морозова Е.В. работник пищевого блока –технолог приготовления пищи, Козлова Лия Сергеевна;

Представитель профсоюзной организации школы – учитель начальных Отто Ирина Федоровна;

Представитель родительской общественности –педагог-организатор, Белова Мария Геннадьевна;

Представитель административного персонала – заведующий хозяйством, Пластинина Юлия Георгиевна.

На время отсутствия членов комиссии обязанности возлагать:

От организатора питания ИП Морозова Е.В. на старшего повара - Демидову Марину Владимировну.

Представителя совета школы - социального педагога Соловьеву Нину Ивановну.

Члены комиссии:

Пластинина Юлия Георгиевна, завхоз – организует работу на пищеблоке, контролирует чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах; осуществляет ведение документации на пищеблоке и сдачу финансовой отчетности по питанию и продуктам в бухгалтерию; осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи; осуществляет контроль за доброкачеством готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, бракераж блюд и готовых кулинарных изделий.

Положение о бракеражной комиссии  
МБОУ «Кадуйская СШ №1 имени В.В.Судакова»

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия МБОУ «Кадуйская СШ №1 имени В.В.Судакова» (далее - бракеражная комиссия) создается и действует в соответствии с Уставом образовательного учреждения (далее – школа) в целях осуществления контроля организации питания воспитанников и учащихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

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

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами, нормативными актами образовательного учреждения.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

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

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии входят: представители администрации школы, завхоз школы, ответственный по питанию, член профсоюзного комитета школы, другие работники школы.

3. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием учащихся, воспитанников школы.

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

3.2.1. осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

3.2.2. проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;

3.2.3. ежедневно следит за правильностью составления меню;

3.2.4. контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;

3.2.5. осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

3.2.6. проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям воспитанников, учащихся в основных пищевых веществах;

3.2.7. следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

3.2.8. периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

3.2.9. осуществляет контроль за доброкачественностью 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);

фактический выход одной порции каждого блюда; 3.2.11.определяет фактический выход одной порции каждого блюда; 3.2.12.проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3.3. При проведении проверок пищеблоков бракеражная комиссия руководствуется Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарноэпидемиологические 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 двухнедельного меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- вносить на рассмотрение руководства школы и организатору питания 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 и оцениваются по четырех балльной системе. 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 к исполнению руководством школы и работникам пищеблоков.

Приложение №1 к  
Положению о бракеражной комиссии  
МБОУ «Кадуйская СШ №1 имени В.В.Судакова»

**Правила бракеража пищи в МБОУ «Кадуйская СШ №1 имени В.В.Судакова»**

1. Общие положения

1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоках МБОУ «Кадуйская СШ №1 имени В.В.Судакова» (далее – школа), 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 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.

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, гниlostный, кормовой, болотный, илостный. 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 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. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться 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 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 вкус 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.

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