

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 8
ИМЕНИ ПАВЛА ИВАНОВИЧА КОЧЕРГА
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ЩЕРБИНОВСКИЙ РАЙОН
СЕЛО НИКОЛАЕВКА**

П Р И К А З

от 25.08.2025 г.

№ 204

**Об организации горячего питания обучающихся в муниципальном
бюджетном общеобразовательном учреждении средняя
общеобразовательная школа № 8
имени Павла Ивановича Кочерга муниципального образования
Щербиновский район село Николаевка
в 2025 - 2026 учебном году**

В соответствии с постановлением администрации муниципального образования Щербиновский район от 13 декабря 2013 года № 740 «О мерах социальной поддержки обучающихся и педагогических работников, в части компенсации удорожания стоимости питания и обеспечении молоком обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений, подведомственных управлению образования администрации муниципального образования Щербиновский район», постановления администрации муниципального образования Щербиновский район от 05 декабря 2018 года № 574 «О внесении изменений в постановление администрации муниципального образования Щербиновский район от 13 декабря 2013 года № 740 «О мерах социальной поддержки обучающихся и педагогических работников, в части компенсации удорожания стоимости питания и обеспечении молоком обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях, подведомственных управлению образования администрации муниципального образования Щербиновский район», постановление администрации муниципального образования Щербиновский район от 2 марта 2020 года № 149 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Щербиновский район за счет бюджетных ассигнований бюджета муниципального образования Щербиновский район», с целью сохранения и укрепления здоровья обучающихся, профилактики заболеваний, связанных с неправильным питанием детей, п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить:

- 1.1. Состав Совета по питанию (приложение № 1);
- 1.2. План работы Совета по питанию (приложение № 2);
- 1.3. Состав комиссии по питанию (приложение № 3);
- 1.4. План работы комиссии по питанию (приложение № 4)

- 1.5. Состав бракеражной комиссии (приложение № 5);
- 1.6. План работы бракеражной комиссии (приложение № 6);
- 1.7. График питания обучающихся (приложение № 7);
- 1.8. Список питающихся сотрудников (приложение № 9);
- 1.9. Положение о Совете по питанию (приложение №10);
- 1.10. График выдачи школьного молока: вторник и четверг;
- 1.11. Положение о комиссии по питанию/бракеражной комиссии (приложение 11)
- 1.12. Утвердить положение о питании обучающихся и учителей.
2. Назначить Крот Светлану Викторовну, социального педагога, ответственным лицом за организацию горячего питания обучающихся в 2025-2026 учебном году, в том числе и обучающихся из малообеспеченных семей.
3. Утвердить функциональные обязанности ответственного за организацию горячего питания обучающихся в 2025-2026 учебном году (приложение № 9).
4. С.В. Крот, ответственной за организацию горячего питания:
 - 4.1. Координировать и контролировать деятельность работников пищеблока, поставщиков продуктов питания и организаций, предоставляющих питание общеобразовательной организации;
 - 4.2. Предоставлять указанное количество учащихся в бухгалтерию для расчета размера средств, необходимых для обеспечения питанием;
 - 4.3. Инициировать, разрабатывать и координировать работу по формированию культуры здорового питания учащихся и их родителей;
 - 4.4. Осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством питания;
 - 4.5. Осуществлять контроль за организацией питания и соблюдением питьевого режима учащихся;
 - 4.6. Организовывать посещение столовой представителями комиссии по контролю питания с целью контроля качества отпускаемой продукции и предлагаемых блюд;
 - 4.7. Организовывать работу бракеражной комиссии и осуществлять систематический контроль работы пищеблока и качества предлагаемых блюд.
 - 4.8. Систематически размещать информацию об организации питания в школьной столовой в уголке по питанию (столовая) и на сайте ОУ;
 - 4.9. Контролировать соблюдение норм и требований действующего законодательства по профилактике и предотвращению распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19).
5. Организовать с 1 сентября 2025 года обучающимся 1- 4 классов бесплатное горячее питание (обучающиеся первой смены обеспечиваются бесплатным завтраком).
6. Повару Ткаченко Е.В. обеспечить горячее питание обучающихся:
 - 1-4 классов в соответствии с 10-дневным циклическим меню с наличием горячего блюда, не считая горячего напитка, 1 раз в день;
 - 5-11 классов в соответствии с 12-дневным циклическим меню.
7. Утвердить стоимость горячего питания для обучающихся 1-4 классов в размере – завтрак 89,00 рубля, обед 102,00 рубля; для обучающихся 5-11 классов в размере – завтрак 97,00, обед 101,00 рублей.

Наименование	Стоимость завтрака, руб.	Из них родительская плата, руб.	Из них размер компенсации, руб.	Стоимость обеда, руб.	Из них родительская плата, руб.
5-11 класс	97,00	92,00	5	101,00	101,00 при 2-х разовом питании 96,00 при 1-но разовом питании

8. Организовать питание педагогических работников с привлечением собственных средств из расчета:

97,00 рублей в день на одного педагогического работника; из которых частичная компенсация удорожания стоимости питания педагогического работника за счет местного бюджета 5 рублей и 92,00 рубля - собственная доплата.

9. Возложить ответственность на классных руководителей с 1 по 11 класс за:

- 9.1. Обеспечение 100% охвата обучающихся горячим питанием;
- 9.2. Проведение инструктажа о правилах поведения в школьной столовой;
- 9.3. Проведение классных часов о культуре питания;
- 9.4. Проведение классных родительских собраний и индивидуальных бесед с родителями (законными представителями) о культуре питания;
- 9.5 Контроль заявок на количество учащихся для предоставления питания;
- 9.6 Сопровождение обучающихся в столовую в соответствии с графиком питания и личное присутствие в столовой с классами во время приема пищи;
- 9.7 За жизнь и здоровье обучающихся во время посещения столовой;
- 9.8 Предоставление отчета о питании учащихся класса на следующий день после отчетного периода;
- 9.9 Проведение мониторинга питания обучающихся;
- 9.10 Подготовку соответствующей документации до 28 числа каждого месяца.

10. Дежурным администраторам, учителям:

осуществлять контроль организации питания и дежурства в столовой на каждой перемене;

контролировать соблюдение норм и требований действующего законодательства по профилактике и предотвращению распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19).

11. Заведующему хозяйством, контролировать:

- 11.1 Санитарно-гигиенический и дезинфекционный режим в столовой и пищеблоке;
- 11.2 Исправность технологического оборудования;
- 11.3 Применение разрешенной к использованию посуды и мебели;
- 11.4 Наличие маркировки уборочного инвентаря;

11.5 Контролировать соблюдение норм и требований действующего законодательства по профилактике и предотвращению распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19).

12. Вменить в обязанности бракеражной комиссии следующее:

12.1 Проверку качества приготовления пищи путем снятия проб;

12.2 Проверку наличия ежедневного меню.

13. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

14. Утвердить ежедневное типовое меню на период лето-осень на 2025-2026 учебный год (приложение 13).

16. Приказ вступает в силу со дня его подписания и распространяется на правоотношения наступившие с 1 сентября 2025 года.

Директор МБОУ СОШ № 8
им. П.И. Кочерга с. Николаевка

И.А. Кудрявцева

УТВЕРЖДЕНО
приказом МБОУ СОШ № 8
им. П.И. Кочерга
с. Николаевка
от 25.08.2025 г. № 204

Состав Совета по питанию на 2025 – 2026 учебный год

1. Кудрявцева Ирина Анатольевна – директор МБОУ СОШ № 8 им. П.И. Кочерга с. Николаевка;
2. Крот Светлана Викторовна – социальный педагог;
3. Дымченко Александр Анатольевич – представитель родительского комитета 3 класса;
4. Беззубова Светлана Анатольевна – представитель родительского комитета 8 класса;
5. Шапарь Светлана Петровна – представитель родительского комитета 9 класса;
6. Руденко Наталья Николаевна – председатель родительского комитета 11 класса;
7. Кравченко Нина Ивановна – учитель русского языка и литературы МБОУ СОШ № 8 им. П.И. Кочерга с. Николаевка;
8. Сюсюра Альбина Александровна – учитель английского языка МБОУ СОШ № 8 им. П.И. Кочерга с. Николаевка;
9. Есауленко Ирина Витальевна – учитель начальных классов МБОУ СОШ № 8 им. П.И. Кочерга с. Николаевка;
10. Луценко Мария Викторовна – ученица 11 класса МБОУ СОШ № 8 им. П.И. Кочерга с. Николаевка;
11. Дымченко Марина Алексеевна – школьная медсестра.

Директор МБОУ СОШ № 8
им П.И. Кочерга с. Николаевка

И.А. Кудрявцева

ПРИЛОЖЕНИЕ

УТВЕРЖДЕНО
приказом МБОУ СОШ № 8
им. П.И. Кочерга
с. Николаевка
от 25.08.2025г. № 204

Состав комиссии по общественному контролю за эффективным расходованием
денежных средств на питание учащихся в 2025 – 2026 учебный год

1. Кудрявцева Ирина Анатольевна – директор МБОУ СОШ № 8 им. П.И. Кочерга с. Николаевка;
2. Крот Светлана Викторовна – социальный педагог;
3. Крот Анастасия Александровна – председатель родительского комитета 3 класса;
4. Кравченко Нина Ивановна – учитель русского языка и литературы МБОУ СОШ № 8 им. П.И. Кочерга с. Николаевка;
5. Сюсюра Альбина Александровна – учитель английского языка МБОУ СОШ № 8 им. П.И. Кочерга с. Николаевка;
6. Есауленко Ирина Витальевна – учитель начальных классов МБОУ СОШ № 8 им. П.И. Кочерга с. Николаевка;
7. Луценко Мария Викторовна – ученица 11 класса МБОУ СОШ № 8 им. П.И. Кочерга с. Николаевка;
8. Дымченко Марина Алексеевна – школьная медсестра.

Директор МБОУ СОШ №
им. П.И. Кочерга с. Николаевка

И.А. Кудрявцева

ПРИЛОЖЕНИЕ

УТВЕРЖДЕНО
 приказом МБОУ СОШ № 8
 им. И.И. Кочерга
 с. Николаевка
 от 25.08.2025 г. № 204

Список
 питающихся учащихся МБОУ СОШ № 8 им. П.И. Кочерга с. Николаевка

№ п/п	ФИО	Класс
1	Беззубов Роман Александрович	1
2	Богданенко Наталья Сергеевна	1
3	Богданенко Иван Григорьевич	1
4	Гойдина Василиса Сергеевна	1
5	Мелещик Мирослава Владимировна	1
6	Гончаренко Максим Вячеславович	1
7	Безвершенко Маргарита Алексеевна	1
8	Питилимов Руслан Федорович	1
9	Шапарь Ярослав Петрович	1
10	Шикарева Ефросиния Федоровна	1
11	Антонюк Дмитрий Сергеевич	2
12	Заяц Александр Романович	2
13	Криштофоренко Иван Васильевич	2
14	Кочерга Анна Романовна	2
15	Кочерга Дарья Витальевна	2
16	Кочерга Полина Романовна	2
17	Кудрявец Валентин Игоревич	2
18	Матвиенко Мадина Николаевна	2
19	Матвиенко Пётр Григорьевич	2
20	Мажник Даниил Сергеевич	2
21	Матвиенко Оксана Николаевна	2
22	Шаповалова Полина Артёмовна	2
23	Антонюк Мирослава Дмитриевна	3
24	Дымченко Анастасия Александровна	3
25	Ханин Артем Романович	3
26	Шапарь Анна Сергеевна	3
27	Заяц Егор Валентинович	3
28	Крот Анна Вадимовна	3

29	Павленко Глеб Николаевич	3
30	Николаенко Иван Михайлович	3
31	Сюсюра Валерия Дмитриевна	3
32	Питилимова Василиса Александровна	3
33	Филатова Виктория Сергеевна	3
34	Коряка Тимофей Николаевич	4
35	Пидоря Виктория Васильевна	4
36	Хамленко Мария Алексеевна	4
37	Корнилова Надежда Сергеевна	4
38	Рассолов Егор Павлович	4
39	Сентябрьская Алена Денисовна	4
40	Безвершенко Даниил Николаевич	5
41	Гринев Андрей Александрович	5
42	Здоренко Анна Витальевна	5
43	Криштофоренко Ольга Васильевна	5
44	Кудрявец Алексей Игоревич	5
45	Макаров Кирилл Владимирович	5
46	Малочинская Ксения Евгеньевна	5
47	Масловский Николай Андреевич	5
48	Матвиенко Василий Григорьевич	5
49	Матвиенко Екатерина Николаевна	5
50	Николаенко Светлана Михайловна	5
51	Руденко Милена Анатольевна	5
52	Смаглюк Ульяна Николаевна	5
53	Шаповалова София Артёмовна	5
54	Васильченко Степан Вячеславович	5
55	Бондаренко Андрей Александрович	6
66	Бушмакин Никита Дмитриевич	6
57	Давидонис Даниил Алексеевич	6
58	Гончаренко Иван Вячеславович	6
59	Макаров Виктор Владимирович	6
60	Хамленко Валентина Андреевна	6
61	Абрамова Полина Александровна	7
62	Безвершенко Дарья Сергеевна	7
63	Кузьменко Нина Сергеевна	7
64	Криштофоренко Николай Васильевич	7

65	Мирошниченко Ангелина Сергеевна	7
66	Николаенко Рустам Михайлович	7
67	Стетюха Валерия Николаевна	7
68	Шатов Иван Владимирович	7
69	Цепкова Агата Владимировна	7
70	Шашев Даниил Денисович	7
71	Савельев Павел Михайлович	7
72	Заяц Матвей Дмитриевич	7
73	Беззубова Елизавета Александровна	8
74	Богданенко Сергей Сергеевич	8
75	Губилов Михаил Алексеевич	8
76	Есауленко Егор Алексеевич	8
77	Монько Дарина Романовна	8
78	Николаенко Илья Михайлович	8
79	Решетников Илья Сергеевич	8
80	Парасоцкая Алеся Евгеньевна	8
81	Шарапов Ярослав Викторович	8
82	Долотова Алиса Николаевна	9
83	Бондаренко Мария Александровна	9
84	Безвершенко Глеб Николаевич	9
85	Дымченко Дарья Анатольевна	9
86	Зайцева Владислава Андреевна	9
87	Рассолова Камила Павловна	9
88	Кочерга Виктория Сергеевна	9
89	Кочерга Роман Витальевич	9
90	Макаров Александр Владимирович	9
91	Редька Матвей Сергеевич	9
92	Скалеух Дарья Владимировна	9
93	Шкуринский Руслан Евгеньевич	9
94	Соколова Дарья Михайловна	9
95	Гончаренко Егор Вячеславович	9

96	Николаенко Николай Михайлович	9
97	Рассолов Матвей Андреевич	9
98	Цаллагов Ацамаз Олегович	9
99	Шапарь Денис Петрович	9
100	Абрамов Матвей Александрович	10
101	Гугель Илья Максимович	10
102	Дымченко София Александровна	10
103	Шатов Алексей Владимирович	10
104	Заяц Назар Валентинович	11
105	Луценко Мария Викторовна	11
106	Руденко Тимур Артёмович	11
107	Руденко Софья Викторовна	11
108	Ткаченко Олеся Николаевна	11

Директор МБОУ СОШ № 8
им. П.И. Кочерга
с. Николаевка

И.А. Кудрявцева

ПРИЛОЖЕНИЕ

УТВЕРЖДЕНО
приказом МБОУ СОШ № 8
им. П.И. Кочерга
с. Николаевка
от 25.08.2025 г. № 204

**План работы
бракеражной комиссии МБОУ СОШ № 8 им. П.И. Кочерга
с. Николаевка на 2025-2026 учебный год**

№ п/п	Мероприятия	Срок выполнения	Ответственный
1	Проведение организационных совещаний	IX, I, V	Ответственный за организацию питания
2	Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
3	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии
4	Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
5	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1-2 раза в неделю	Члены комиссии
6	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Члены комиссии (медицинский работник, ответственный за организацию питания)
7	Разъяснительная работа с педагогами	3 раз в год	Ответственный за организацию питания, Медицинский работник
8	Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Ответственный за организацию питания
9	Отчет на Совете школы о проделанной работе комиссии	XII, V	Ответственный за организацию питания

Директор МБОУ СОШ № 8
им. П.И. Кочерга
с. Николаевка

И.А. Кудрявцева

ПРИЛОЖЕНИЕ

УТВЕРЖДЕНО
приказом МБОУ СОШ № 8
им. П.И. Кочерга
с. Николаевка
от 25.08.2025 г. № 204

Состав бракеражной комиссии

1. Крот С.В. – социальный педагог;
2. Дымченко М.А.- медсестра школы;
3. Кудрявцева И.А.- директор МБОУ СОШ № 8 им. П.И. Кочерга с. Николаевка;
4. Ткаченко Е.В. – повар.

Директор МБОУ СОШ № 8
им. С.И. Холодова
с. Николаевка

И.А. Кудрявцева

ПРИЛОЖЕНИЕ

УТВЕРЖДЕНО
приказом МБОУ СОШ № 8
им. П.И. Кочерга
с. Николаевка
от 25.08.2025 г. № 204

**План работы
Совета по питанию МБОУ СОШ № 8 им. П.И. Кочерга
с. Николаевна на 2025-2026 учебный год**

№ п/п	Мероприятие	Сроки	Ответственный
1	Заседание № 1 1. Анализ мониторинга горячего питания за 2024-2025 уч. год. 2. Анализ проверок пищеблока.	сентябрь	С.В. Крот
2	Заседание № 2 1. Анализ проведенной работы за 1 четверть, корректировка плана работы комиссии по питанию.	ноябрь	С.В. Крот
3	Заседание № 3 1. Анализ проведенной работы за 2 четверть, корректировка плана работы комиссии по питанию.	январь	С.В. Крот
4	Заседание № 4 1. Анализ проведенной работы за 3 четверть, корректировка плана работы комиссии по питанию.	апрель	С.В. Крот
5	Заседание № 5 1. Анализ мониторинга горячего питания за 2024-2025 уч. год. 2. Анализ работы Совета по питанию за 2024-2025 уч. год.	май	С.В. Крот

Директор МБОУ СОШ № 8
им. П.И. Кочерга
с. Николаевка

И.А. Кудрявцева

ПРИЛОЖЕНИЕ

УТВЕРЖДЕНО
приказом МБОУ СОШ № 8
им. П.И. Кочерга
с. Николаевка
от 25.08.2025 г. № 204

**План работы комиссии по питанию
МБОУ СОШ № 8 им. П.И. Кочерга
с. Николаевка на 2025-2026 учебный год**

№ п/п	Мероприятия	Регулярность контроля	Ответственный
1	Санитарное состояние пищеблока	1 раз в месяц	Члены комиссии
2	Маркировка инвентаря	1 раз в полугодие	Члены комиссии
3	Проведение организационных совещаний	1 раз в месяц	Члены комиссии
4	Контроль за качеством поставляемых продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
5	Соблюдение товарного соседства продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
6	Контроль за соблюдением сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
7	Состояние обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезсредствами, условия их хранения	1 раз в месяц	Члены комиссии
8	Инвентаризация продуктов в кладовой	1 раз в квартал	Члены комиссии
9	Соблюдение объема выдаваемых блюд по количеству детей	1 раз в месяц	Члены комиссии
10	Соблюдение графика получения питания	1 раз в месяц	Члены комиссии
11	Маркировка посуды	1 раз в месяц	Члены комиссии
12	Организация питания в школе	1 раз в месяц	Члены комиссии
13	Контрольное взвешивание порций на одного ребенка в группе	1 раз в месяц	Члены комиссии
14	Наличие остатков пищи в группах и на пищеблоке	1 раз в месяц	Члены комиссии
15	Сведения об индивидуальном питании детей с аллергическими реакциями	1 раз в год	Члены комиссии
16	Анализ сведений о любимых и нелюбимых детьми блюдах	1 раз в квартал	Члены комиссии

Директор МБОУ СОШ № 8
им. П.И. Кочерга
с. Николаевка

И.А. Кудрявцева

УТВЕРЖДЕНО

приказом МБОУ СОШ № 8
им. П.И. Кочерга
с. Николаевка
от 25.08.2025 г. № 204

**План работы
Совета по питанию МБОУ СОШ № 8 им. П.И. Кочерга
с. Николаевка на 2025-2026 учебный год**

№ п/п	Мероприятие	Сроки	Ответственный	Отметка о выполнении
1	Заседание № 1 1. Анализ мониторинга горячего питания за 2024-2025 уч. год. 2. Анализ проверок пищеблока.	сентябрь	С.В. Крот	
2	Заседание № 2 1. Анализ проведенной работы за 1 четверть, корректировка плана работы комиссии по питанию.	ноябрь	С.В. Крот	
3	Заседание № 3 1. Анализ проведенной работы за 2 четверть, корректировка плана работы комиссии по питанию.	Январь	С.В. Крот	
4	Заседание № 4 1. Анализ проведенной работы за 3 четверть, корректировка плана работы комиссии по питанию.	Апрель	С.В. Крот	
5	Заседание № 5 1. Анализ мониторинга горячего питания за 2025-2026 уч. год. 2. Анализ работы Совета по питанию за 2025-2026 уч. год.	Май	С.В. Крот	

Социальный педагог

С.В. Крот

УТВЕРЖДЕНО

приказом МБОУ СОШ № 8
им. П.И. Кочерга
с. Николаевка
от 25.08.2025 г. № 204

**План работы комиссии по питанию
МБОУ СОШ № 8 им. П.И. Кочерга
с. Николаевка на 2025-2026 учебный год**

№ п/п	Мероприятия	Регулярность контроля	Ответственный	Отметка о выполнении
1	Санитарное состояние пищеблока	1 раз в месяц	Члены комиссии	
2	Маркировка инвентаря	1 раз в полугодие	Члены комиссии	
3	Проведение организационных совещаний	1 раз в месяц	Члены комиссии	
4	Контроль за качеством поставляемых продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии	
5	Соблюдение товарного соседства продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии	
6	Контроль за соблюдением сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии	
7	Состояние обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезсредствами, условия их хранения	1 раз в месяц	Члены комиссии	
8	Инвентаризация продуктов в кладовой	1 раз в квартал	Члены комиссии	
9	Соблюдение объема выдаваемых блюд по количеству детей	1 раз в месяц	Члены комиссии	
10	Соблюдение графика получения питания	1 раз в месяц	Члены комиссии	
11	Маркировка посуды	1 раз в месяц	Члены комиссии	
12	Организация питания в школе	1 раз в месяц	Члены комиссии	
13	Контрольное взвешивание порций на одного ребенка в группе	1 раз в месяц	Члены комиссии	
14	Наличие остатков пищи в группах и на пищеблоке	1 раз в месяц	Члены комиссии	
15	Сведения об индивидуальном	1 раз в год	Члены	

	питании детей с аллергическими реакциями		комиссии	
16	Анализ сведений о любимых и нелюбимых детьми блюдах	1 раз в квартал	Члены комиссии	

Социальный педагог

С.В. Крот

ПРИЛОЖЕНИЕ

УТВЕРЖДЕНО
приказом МБОУ СОШ № 8
им. П.И. Кочерга
с. Николаевка
от 25.08.2025 г. № 204

Положение о Совете по питанию МБОУ СОШ № 8 им. П.И. Кочерга с. Николаевка

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Совет по питанию является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи МБОУ СОШ № 8 им. П.И. Кочерга с. Николаевка в организации и осуществлении административно-общественного контроля за организацией и качеством питания детей в школе, усилении контроля за полноценностью питания, качеством поступающей продукции, внедрению основ здорового питания.

2. СТРУКТУРА СОВЕТА ПО ПИТАНИЮ

2.1. Совет по питанию включает в себя постоянно действующую группу из числа сотрудников школы и представителя общественности (член родительского комитета). Общее количество членов Совета по питанию – 9 человек.

2.2. Председателем Совета по питанию является директор школы. Из числа членов Совета по питанию назначается заместитель председателя Совета по питанию.

2.3. В состав Совета по питанию входят:

- директор школы
- медицинская сестра
- заместитель директора, курирующий питание учащихся в школе
- председатель Совета школы
- представитель родительского комитета
- классный руководитель
- учащийся старшего звена

2.4. Состав Совета по питанию утверждается приказом директора школы сроком на 1 год.

3. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ РАБОТЫ СОВЕТА ПО ПИТАНИЮ

3.1. Проведение анализа состояния организации питания в школе.

3.2. Организация обучения персонала, связанного с организацией питания детей в школе.

3.3. Разработка и интеграция нового передового опыта, инновационных форм организации питания детей в школе.

3.4. Координация деятельности школы и поставщиков продуктов (по вопросам питания).

4. ПОРЯДОК И НАПРАВЛЕНИЯ РАБОТЫ СОВЕТА ПО ПИТАНИЮ

4.1. Совет организует:

- изучение оптимального и передового опыта в области организации питания в школе и способствует его интеграции в работу;
- консультативную работу, повышение квалификации, обучение персонала, связанного организацией детского питания;
- плановый систематический анализ за состоянием организации питания работниками столовой и классными руководителями;
- питание детей, детей из малообеспеченных семей.

4.2. Осуществляет контроль:

- за работой пищеблока (материальная база пищеблока, санитарно-эпидемиологический режим, качество и количество пищи, продуктов, маркировка тары, выполнение графика и правил раздачи пищи);
- за организацией питания детей, детей из многодетных семей;
- за сервировкой стола (целость посуды), качеством и количеством пищи, оформлением блюд;
- за выполнением циклического меню, утвержденного Роспотребнадзором;
- за выполнением норм раскладки;
- за ведением документации по организации питания.

4.3. Совет по питанию проводит заседание ежемесячно, оформляя заседания протоколами.

5. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ ЧЛЕНОВ СОВЕТА ПО ПИТАНИЮ

5.1. Члены Совета по питанию школы обязаны присутствовать на заседаниях Совета по питанию.

5.2. Члены Совета по питанию школы имеют право:

- выносить на обсуждение конкретные обоснованные предложения по вопросам питания, контролировать выполнение принятых на Совете по питанию предложений, поручений;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в школе;
- ходатайствовать перед администрацией о поощрении или наказании сотрудников, связанных с организацией питания в школе.

Директор МБОУ СОШ № 8
им. П.И. Кочерга с. Николаевка

И.А. Кудрявцева

УТВЕРЖДЕНО
 приказом МБОУ СОШ № 8
 им. П.И. Кочерга
 с. Николаевка
 от 25.08.2025 г. № 204

График
 выдачи школьного молока

ВТОРНИК		ЧЕТВЕРГ	
класс	время	класс	время
1	10.15 -10.35	1	10.15 -10.35
2	10.35 – 10.50	2	10.35 – 10.50
3	10.35 – 10.50	3	10.35 – 10.50
4	10.35 – 10.50	4	10.35 – 10.50

Директор МБОУ СОШ № 8
 им. П.И. Кочерга
 с. Николаевка

И.А. Кудрявцева

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора МБОУ СОШ
№ 8 им. П.И. Кочерга
с. Николаевка
И.А. Кудрявцева
от 25.08.2025 г. № 204

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации функций комиссии по контролю за организацией и
качеством питания, бракеражу готовой продукции.

1. Общие положения

1.1. Данное Положение разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации с изменениями от 8 декабря 2020 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, а также Уставом муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней школы № 8 имени Павла Ивановича Кочерга муниципального образования Щербиновский район село Николаевка и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. Настоящее Положение определяет цель, задачи и функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (далее комиссия), регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.3. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции — комиссия общественного контроля учреждения, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в детском саду.

1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СП 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СП 3.1/2.4.3598-20, СП 2.2.3670-20, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.5. В задачи комиссии входит:
контроль за качеством доставляемых продуктов питания;
контроль и качество приготовления блюд;
контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в детском саду.

1.6. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора МБОУ СОШ № 8 им. П.И. Кочерга с. Николаевка на начало учебного года. Срок полномочий комиссии - 1 год.

1.7. Комиссия состоит из 4 человек. В состав комиссии могут входить:
представитель администрации: заместитель директора по ВР;
педагогические сотрудники;
повара;

представитель родительской общественности МБОУ СОШ № 8 им. П.И. Кочерга с. Николаевка.

В необходимых случаях в состав комиссии могут быть включены другие работники учреждения, приглашенные специалисты.

1.8. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом МБОУ СОШ № 8 им. П.И. Кочерга с. Николаевка.

1.9. Члены комиссии работают на добровольной основе.

2. Функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, объекты, предмет и субъекты контроля комиссии

2.1. К основным функциям комиссии в МБОУ СОШ № 8 им. П.И. Кочерга с. Николаевка относят:

контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения согласно признакам доброкачественности продуктов (*Приложение 1*);

проверка соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;

проверка на раздаче правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества;

контроль организации работы на пищеблоке;

отслеживание за правильностью составления ежедневного меню;

наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;

отбор суточной пробы, проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д. (*Приложение 2*);

направление при необходимости продукции на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию.

2.2. Комиссия проверяет:

сопроводительную документацию на поставку продуктов питания, сырья (с каждой поступающей партией), товарно-транспортные накладные, заполняя журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;

условия транспортировки каждой поступающей партии, составляя акты при выявлении нарушений;

рацион питания, сверяя его с основным двухнедельным и ежедневным меню;

наличие технологической и нормативно-технической документации на пищеблоке;

ежедневно сверяет закладку продуктов питания с меню;

соответствие приготовления блюда технологической карте;

помещения для хранения продуктов, холодильное оборудование (морозильные камеры), соблюдение условий и сроков реализации, ежедневно заполняя соответствующие журналы;

осуществляет ежедневный визуальный контроль условий труда в производственной среде пищеблока и групповых помещениях;

визуально контролирует ежедневное состояние помещений пищеблока, групповых помещений, а также 1 раз в неделю — инвентарь и оборудование пищеблока;

осматривает сотрудников пищеблока, раздатчиков пищи, заполняя Гигиенический журнал (сотрудники), проверяет санитарные книжки;

соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке, групповых - 1 раз в неделю, заполняя инструкции, журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;

ежедневно сверяет контингент питающихся детей с Приказом об организации питания, списком детей, питающихся бесплатно, документы, подтверждающие статус семьи, подтверждающие документы об организации индивидуального питания;

соответствие ежедневного режима питания с графиком приема пищи;

ежедневную гигиену приема пищи, составляя акты по проверке организации питания.

2.3. Объекты, предмет и субъекты контроля комиссии:

оформление сопроводительной документации, маркировка продуктов питания;

показатели качества и безопасности продуктов;

полнота и правильность ведения и оформления документации на пищеблоке, группах;

поточность приготовления продуктов питания;

качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на пищеблоке, в групповых помещениях;

условия и сроки хранения продуктов;

условия хранения дезинфицирующих и моющих средств на пищеблоке (кухне), групповых помещениях;

соблюдение требований и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» при приготовлении и выдаче готовой продукции;

исправность холодильного, технологического оборудования;

личная гигиена, прохождение гигиенической подготовки и аттестации, медицинский осмотр, вакцинации сотрудниками ДОУ;

дезинфицирующие мероприятия, генеральные уборки, текущая уборка на пищеблоке, групповых помещениях.

Контроль осуществляется в виде выполнения ежедневных функциональных обязанностей комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, а также плановых или оперативных проверок.

2.5. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным директором МБОУ СОШ № 8 им. П.И. Кочерга с. Николаевка Планом производственного контроля за организацией и качеством питания на учебный год, который разрабатывается с учетом Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий и доводится до сведения всех членов коллектива МБОУ СОШ № 8 им. П.И. Кочерга с. Николаевка перед началом учебного года.

2.6. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке МБОУ СОШ № 8 им. П.И. Кочерга с. Николаевка, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

2.7. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

2.8. Отбор суточной пробы осуществляется в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

2.9. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин

запрета к выдаче готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

2.10. Комиссия составляет акты на списание продуктов, невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей.

2.11. При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов.

2.12. Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в МБОУ СОШ № 8 им. П.И. Кочерга с. Николаевка.

2.13. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педсоветах, заседаниях родительского комитета.

3. Оценка организации питания в МБОУ СОШ № 8 им. П.И. Кочерга с. Николаевка

3.1. Комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с основным и ежедневным меню.

3.2. В меню должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено директором, должны стоять подписи повара.

3.3. Бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

3.4. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

3.5. В журнал бракеража готовой пищевой продукции вносятся результаты органолептической оценки качества готовых блюд и результаты взвешивания порционных блюд. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у ответственного за питание.

3.6. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

3.7. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

3.8. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

3.9. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

3.10. Оценка «неудовлетворительно» (брак) дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

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

3.12. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при заведующей. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

3.13. Комиссия также определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш,

гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

3.14. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода). Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

3.15. Оценка качества продукции заносится в журнал бракеража готовой продукции до начала выдачи готовой пищи. В журнале отмечают результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом.

3.16. Основными формами работы комиссии являются:

совещания, которые проводятся 1 раз в квартал;

контроль, осуществляемый руководителем МБОУ СОШ № 8 им. П.И. Кочерга с. Николаевка, членами комиссии, согласно плану производственного контроля за организацией и качеством питания в школе.

3.17. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел директору школы, заседания педагогического совета, родительского комитета. Результаты работы комиссии оформляются в форме протоколов или доклада о состоянии дел по организации питания в МБОУ СОШ № 8 им. П.И. Кочерга с. Николаевка. Итоговый материал должен содержать констатацию фактов, выводы и, при необходимости, предложения.

3.18. Контроль проводится в виде плановых проверок в соответствии с утвержденным планом производственного контроля МБОУ СОШ № 8 им. П.И. Кочерга с. Николаевка, который обеспечивает периодичность и исключает нерациональное дублирование в организации проверок и в виде оперативных проверок с целью установления фактов и проверки сведений о нарушениях.

Примерный перечень вопросов, подлежащих контролю и рассмотрению:

оценка органолептических свойств приготовленной пищи;

предотвращение пищевых отравлений;

предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;

контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;

обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке;

контроль за организацией сбалансированного безопасного питания;

контроль за хранением и реализацией пищевых продуктов;

контроль за качеством поступающих пищевых продуктов и наличием сопроводительных документов;

ведение журналов бракеража готовой пищевой продукции и бракеража скоропортящейся пищевой продукции;

контроль за качеством готовых блюд и соблюдением объема порций;

контроль за выполнением норм питания и витаминизацией пищи;

контроль за соблюдением питьевого режима;

контроль за закладкой основных продуктов питания;

контроль за отбором суточной пробы.

Итоги проверок заслушиваются на совещании при директоре, где обсуждаются замечания и предложения по организации и качества питания в МБОУ СОШ № 8 им. П.И. Кочерга с. Николаевка.

3.19. Администрация МБОУ СОШ № 8 им. П.И. Кочерга с. Николаевка обязана содействовать в деятельности комиссии и принимать меры по устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

4. Права, обязанности, ответственность комиссии

4.1. Комиссия имеет право:

выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в МБОУ СОШ № 8 им. П.И. Кочерга с. Николаевка;
контролировать выполнение принятых решений;
направлять при необходимости продукцию на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию;
составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание невостребованных порций, недоброкачественных продуктов;
давать рекомендации, направленные на улучшение питания в МБОУ СОШ № 8 им. П.И. Кочерга с. Николаевка;
ходатайствовать перед администрацией школы о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в МБОУ СОШ № 8 им. П.И. Кочерга с. Николаевка.

4.2. Комиссия обязана:

контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
проверять складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
контролировать организацию работы на пищеблоке;
следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
следить за правильностью составления меню;
присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;
осуществлять контроль соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
проводить органолептическую оценку готовой пищи;
проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников.

4.3. Комиссия несет ответственность:

за выполнение закрепленных за ней полномочий;
за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации;
за достоверность излагаемых фактов в учетно-отчетной документации.

5. Делопроизводство

5.1. Комиссия ведет акты на списание невостребованных порций и следующие журналы:

Гигиенический журнал (сотрудники);
Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
Ведомость учета питания детей;
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
Ведомость контроля за рационом питания детей.

5.2. Журналы в бумажном виде должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью учреждения. Возможно ведение журналов в электронном виде.

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, утверждается приказом директора МБОУ СОШ № 8 им. П.И. Кочерга с. Николаевка.

6.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

6.3. Данное Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.6.1. настоящего Положения.

6.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Директор МБОУ СОШ № 8
им. П.И. Кочерга
с. Николаевка

И.А. Кудрявцева

Методика определения качества продуктов

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов продуктов. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид продуктов, их цвет. Определяется запах продуктов. 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.

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

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.

Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых в детском питании

Мясо

Свежее мясо красного цвета, жир мягкий, часто окрашенный в ярко-красный цвет, костный мозг заполняет всю трубчатую часть, не отстает от краев кости. На разрезе мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. Запах свежего мяса — мясной, свойственный данному виду животного.

Замороженное мясо имеет ровную покрытую инеем, на которой от прикосновения пальцев остается пятно красного цвета. Поверхность разреза розовато-сероватого цвета.

Жир имеет белый или светло-желтый цвет. Сухожилия плотные, белого цвета, иногда с серовато-желтым оттенком.

Оттаявшее мясо имеет сильно влажную поверхность разреза (не липкую!), с мяса стекает прозрачный мясной сок красного цвета. Консистенция неэластичная, образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. Запах характерный для каждого вида мяса.

Доброкачественность мороженого и охлажденного мяса определяют с помощью подогретого стального ножа, который вводят в толщу мяса и выявляют характер запаха мясного сока, остающегося на ноже.

Свежесть мяса можно установить и пробной варкой — небольшой кусочек мяса варят в кастрюле под крышкой и определяют запах выделяющегося при варке пара. Бульон при этом должен быть прозрачным, блестки жира — светлыми. При обнаружении кислого или гнилостного запаха мясо использовать нельзя.

Рыба

У свежей рыбы чешуя гладкая, блестящая, плотно прилегает к телу, жабры яркокрасного или розового цвета, глаза выпуклые, прозрачные. Мясо плотное, упругое, с трудом отделяется от костей, при нажатии пальцем ямка не образуется, а если и образуется, то быстро и полностью исчезает. Тушка рыбы, брошенная в воду, быстро тонет. Запах свежей рыбы чистый, специфический, не гнилостный. У мороженой доброкачественной рыбы чешуя плотно прилегает к телу, гладкая, глаза выпуклые или на уровне орбит, мясо после оттаивания плотное, не отстает от костей, запах свойственный данному виду рыбы, без посторонних примесей.

У несвежей рыбы мутные ввалившиеся глаза, чешуя без блеска, покрыта мутной липкой слизью, живот часто бывает вздутым, анальное отверстие выпячено, жабры желтоватого и грязно-серого цвета, сухие или влажные, с выделением дурно пахнущий жидкости бурого цвета. Мясо дряблое, легко отстает от костей. На поверхности часто появляются ржавые пятна, возникающие при окислении жира кислородом воздуха. У вторично замороженной рыбы отмечается тусклая поверхность, глубоко ввалившиеся глаза, измененный цвет мяса на разрезе. Таковую рыбу использовать в пищу нельзя. Для определения доброкачественности рыбы, особенно замороженной, используют пробу с ножом (нагретый в кипящей воде нож вводится в мышцу позади головы и определяется характер запаха).

Применяется также пробная варка (кусочек рыбы или вынутые жабры варят в небольшом количестве воды и определяют характер запаха, выделяющегося при варке пара).

Молоко и молочные продукты

Свежее молоко белого цвета со слегка желтоватым оттенком (для обезжиренного молока характерен белый цвет со слабо синеватым оттенком), запах и вкус приятный, слегка сладковатый. Доброкачественное молоко не должно иметь осадка, посторонних примесей, несвойственных привкусов и запахов.

Творог имеет белый или слабо-желтый цвет, равномерный по всей массе, однородную нежную консистенцию, вкус и запах кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. В детских учреждениях использование творога разрешается только после термической обработки.

Сметана должна иметь густую однородную консистенцию без крупинок белка и жира, цвет белый или слабо-желтый, характерный для себя вкус и запах, небольшую кислотность.

Сметана в детских учреждениях всегда используется после термической обработки.

Сливочное масло имеет белый или светло-желтый цвет равномерный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторонних примесей. Перед выдачей сливочное масло зачищается от желтого края, представляющего собой продукты окисления жира.

Счищенный слой масла в пищу для детей не употребляется даже в случае его перетопки.

Яйца

В детских учреждениях разрешено использовать только куриные яйца. Свежесть яиц устанавливается путем просвечивания их через овоскоп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно использовать и такой способ, как погружение яйца в раствор соли (20 г соли на 1 л воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усохшие, длительно хранящиеся всплывают.

Методика органолептической оценки пищи

Органолептическая оценка первых блюд

Для органолептической оценки первого блюда (после тщательного перемешивания в котле) его берут в небольшом количестве на тарелку.

По внешнему виду определяют тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей, загрязненности, проверяют форму нарезки овощей, сохранение ее в процессе варки, сравнивают их набор с рецептурой по раскладке. Обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно из мяса и рыбы (недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, на поверхности не образуют жирных янтарных пленок, капли жира имеют мелкодисперсный вид).

При определении вкуса и запаха блюда отмечают наличие постороннего привкуса, запаха, горечи, излишней кислотности, пересола. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

Органолептическая оценка вторых блюд

Органолептическая оценка вторых блюд проводится по их составным частям. Общая оценка дается только соусным блюдам (рагу, гуляш).

При внешнем осмотре блюда обращают внимание на характер нарезки мяса, равномерность порционирования, цвет поверхности и разреза (заветренная темная поверхность отварного мяса свидетельствует о длительном его хранении без бульона, красно-розовый цвет на разрезе котлет — о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного фарша).

Консистенция блюда дает представление о степени его готовности, а также о соблюдении рецептуры (вязкая консистенция котлет, например, указывает на избыточное добавление в них хлеба). Мясо должно быть мягким, сочным, мясо птицы — легко отделяться от костей, филе рыбы — мягким, сочным, не крошащимся.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей, консистенцию блюда, внешний вид, цвет (синеватый оттенок картофельного пюре, например, означает нехватку молока и жира).

При оценке крупяных гарниров их консистенцию сравнивают с запланированной по меню-раскладке (рассыпчатая, вязкая). Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки или запекания. Макароны изделия должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку, при этом обращают внимание на цвет, вкус и запах. Плохо приготовленный соус содержит частички пригоревшего лука, имеет серый цвет, горьковатый привкус. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета.

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.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.