

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №1  
ИМЕНИ А.А.ПЕРВЕНЦЕВА СТАНИЦЫ НОВОПОКРОВСКОЙ  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ НОВОПОКРОВСКИЙ РАЙОН**

**П Р И К А З**

от 30.08.2024

№01-02/ 332

ст-ца Новопокровская

**Об организации питания учащихся в школе**

С целью организации питания в школе, обеспечения контроля качества питания учащихся, в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 от 23.07.08, с санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3-1/243598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» приказываю:

1. Назначить ответственным за организацию питания в школе Бондаренко Сергея Владимировича, заместителя директора по административно-хозяйственной работе.

2. Бондаренко Сергею Владимировичу обеспечить контроль:

- качества питания в школе, выполнение цикличного меню 1-4 классов (бесплатное), 5 классов, 6-11 классов,
- бесплатного горячего питания учащихся 1-4 классов, детей из многодетных семей (с учётом требований),
- соблюдения технологии приготовления блюд, условий хранения и реализации товара в соответствии с требованиями санитарного законодательства,
- отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд и условия её хранения в соответствии с рекомендациями, действующего СанПиН,
- ежедневного ведения учетной документации пищеблока по установленным формам: «Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» в соответствии с договором с потребительским кооперативом «Новопокровское селпо».

3. Возложить ответственность на медицинского работника (по согласованию):

- за снятие проб с готовой продукции и ведение соответствующей документации,
- за организацию питания, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи,

- за отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд и условия ее хранения в соответствии с рекомендациями, действующего СанПиН,
- за соблюдение санитарно-противоэпидемического режима на пищеблоке с обязательной отметкой в «Журнале санитарного состояния учреждения»

4. Для организованного питания учащихся и обеспечение порядка во время приема пищи назначить дежурных:

|             | ФИО                           |
|-------------|-------------------------------|
| понедельник | Волкова Елена Андреевна       |
| вторник     | Новосельцева Оксана Борисовна |
| среда       | Волкова Елена Андреевна       |
| четверг     | Антонова Марина Николаевна    |
| пятница     | Антонова Марина Николаевна    |

5. Посещение учащимися столовой школы осуществлять по графику  
понедельник - пятница

| Класс                              | Время         |
|------------------------------------|---------------|
| Завтрак для 1-11 классов           | 8.55 – 9.15   |
| 1абв, 4а, 5абв, 6ав                | 9.55 – 10.15  |
| 2абв, 3абв, 4бв                    | 10.55 – 11.15 |
| 3г, 6б, 7а, 8ав, 9аб, 10аб, 11аб   | 11.55 – 12.15 |
| 7бв, 8б, 9в, обед для 1-11 классов | 12.55 – 13.15 |

6. Создать бракеражную комиссию в составе:  
председателя – Оськиной Натальи Владимировны, директора,  
членов комиссии - Юрьевой Марины Валерьевны, повара,  
- медицинского работника.

Комиссии в своей работе руководствоваться положением о бракеражной комиссии (приложение 1).

7. Для контроля качества питания учащихся и педагогических работников создать комиссию общественного контроля организации питания учащихся в составе:

председателя - Головиновой Татьяны Владимировны, классного руководителя 1б класса,  
членов комиссии - Конюхова Анастасия Сергеевна, классного руководителя 1в класса,  
- Пономарева Вика Сергеевна, родители учащихся,  
- Шишигина Ольга Леонидовна, родители учащихся.

Комиссии в своей работе руководствоваться положением о комиссии общественного контроля организации питания учащихся.

Ответственная Головинова Татьяна Владимировна.

8. Утвердить План мероприятий общественного контроля организации питания, учащихся на 2024-2025 учебный год (приложение 2)

9. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ СОШ № 1



Н.В. Оськина

Положение  
о бракеражной комиссии.

**1. Общие положения.**

1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы в начале учебного года.
2. Бракеражная комиссия создается в целях контроля организации и качества питания школьников.
3. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.
4. Лица, проводящие оценку пищи должны быть ознакомлены методикой проведения данного анализа.
5. В состав бракеражной комиссии входят повар, представитель администрации, медицинский работник.
6. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом директора школы.

**2. Основные направления деятельности:**

1. Систематический контроль организации питания, качества пищевых продуктов, составляющих рацион питания школьников.

**Методические рекомендации при оценке пищи.**

1. Оценка начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
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.
3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
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.

### оценка первых блюд.

Для 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.

При оценке внешнего вида супов и борщей 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).

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.

При проверке пюреобразных 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.

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

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

### оценка вторых блюд.

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

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

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.

Макаронные 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.

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.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.

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.

Утверждено  
на заседании Совета школы  
протокол №2 от 25.11.2018 г.

## **Положение о комиссии общественного контроля организации питания учащихся.**

### *1. Общие положения.*

Комиссия общественного контроля организации питания учащихся (далее комиссия) является постоянно-действующим органом самоуправления для контроля качества питания учащихся.

В состав комиссии входят члены из числа общественности, родителей, педагогов.

### *2. Задачи комиссии.*

Задачами комиссии являются:

- контроль работы школьной столовой;
- проверка качества и количества приготовленной для учащихся пищи согласно меню;
- содействие созданию оптимальных условий и форм организации школьного питания.

### *3. Функции комиссии.*

Комиссия обеспечивает участие в следующих процедурах:

- общественной экспертизы питания учащихся;
- контроль качества и количества, приготовленной согласно меню пищи;
- контроль закладки продуктов и выходом готовых блюд;
- контроль санитарного состояния пищеблока;
- контроль режима и организации кормления школьников;
- контроль использования бюджетных ассигнований и средств родителей;
- контроль качества доставляемых продуктов и их хранением.

### *4. Права комиссии.*

Комиссия имеет право:

- приглашать специалистов по организации питания, консультантов для выработки рекомендаций с последующим рассмотрением их на Совете школы;
- вносить предложения организаторам питания учащихся и руководителю учреждения в части:
  - устранения обнаруженных недостатков;
  - создания необходимых условий для организации питания;
  - улучшения качества и ассортимента школьного питания и его организации.

### *5. Организация деятельности комиссии.*

Комиссия избирает из своего состава председателя и секретаря.

Контроль осуществляется комиссией по мере необходимости, но не реже одного раза в месяц. Результаты контроля оформляются актом.

План  
мероприятий общественного контроля организации питания учащихся  
на 2024-2025 учебный год

**Август**

1. Организация питания в 2024-2025 учебном году:
  - знакомство с приказом «Об организации питания»,
  - состояние пищеблока,
  - договора о поставке продуктов для питания,
  - двенадцатидневное меню.

**Октябрь**

1. Проверка качества питания учащихся.
2. Анализ меню на соответствие требованиям СанПиН.

**Ноябрь, декабрь**

1. Проверка качества питания учащихся.
2. С-витаминизация блюд.
3. Контроль качества сырой продукции, получаемой Учреждением

**Февраль, март**

1. Проверка качества питания учащихся.
2. Выполнение норм калорийности.
3. Материальное оснащение пищеблока.

**Май, июнь**

1. Проверка качества питания учащихся.
2. Анализ организации питания в 2024-2025 учебном году.