

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Мокро- Ельмутянская общеобразовательная школа
Пролетарского района Ростовской области

30.08.2024 г

Приказ

№ 87/1

Об организации питания в МБОУ Мокро - Ельмутянской ООШ
на 2024-2025 учебный год

В соответствии с Перечнем поручений по реализации Послания Президента Российской Федерации В.В. Путина Федеральному Собранию Российской Федерации от 15.01.2020, со ст. 37 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273 -ФЗ, с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм санитарных правил 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать горячее питание обучающихся на базе столовой МБОУ Мокро - Ельмутянской ООШ (далее школа) на первое полугодие с 02.09.2024 г.
2. Утвердить режим работы столовой на 2024-2025 учебный год (Приложение 1);
3. Утвердить Положение о бракеражной комиссии в МБОУ Мокро - Ельмутянской ООШ (Приложение№2)
4. Использовать за приготовление горячего питания в первом полугодии 2024-2025 учебного года примерное меню (Приложение№3)
5. Осуществлять предоставление питания обучающимся МБОУ Мокро - Ельмутянской ООШ исходя из фактического посещения обучающимися ОУ в соответствии с утвержденными нормами питания (основание: табель учета посещаемости детей)
6. **Зубкову Татьяну Ивановну**, назначить ответственным за организацию питания в школе и вменить ей в обязанности:

Предоставление информации по вопросам организации питания школьников их родителям и педагогическим работникам школы;

составление базы данных по льготному питанию и систематическое ее корректировать в соответствии с нормативно-правовыми актами федерального, регионального и городского уровней.

своевременно оформление необходимой документации (отчеты по льготному питанию и др.) и предоставлять ее в РОО;

7. Утвердить состав бракеражной комиссии для контроля за рациональным питанием и санитарно- гигиеническим состоянием столовой в составе:

- Сыпкова Татьяна Ивановна - повар;
- Лапика Ольга Ивановна – директор школы;
- Зубкова Татьяна Ивановна - учитель/ответственный за питание в школе.

Включить в резервный состав на момент отсутствия одного из членов бракеражной комиссии:

- Мельникову Лилию Владимировну- старшего вожатого
- Слука Ольгу Александровну –педагога ДО

9. Назначить ответственным за отбор суточных проб повара пищеблока Сыпкову Татьяну Алексеевну:

Повару Сыпковой Т.А. осуществлять отбор суточных проб в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки(третьи блюда)– в количестве не менее 100 г. , порционные вторые блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи колбаса, бутерброды оставлять (в объеме одной порции). Пробу отбирать стерильными или прокипяченными ложками в специально выделенные обеззараженные и промаркированные ёмкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2-+6°С. Посуду с пробами маркировать с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

Контроль правильности отбора и хранения суточных проб осуществлять директору школы Лапика О.И.

10. Классным руководителям 1-9 классов:

Организовать просветительскую работу среди обучающихся и родителей, о необходимости получения горячего питания, принять меры профилактического характера для обеспечения 100% охвата горячим питанием учащихся, контролировать пополнение лицевого счета;

выявлять учащихся, нуждающихся в льготном питании, и своевременно подавать необходимые документы;

ежедневно производить учет учащихся, посещающих столовую, и своевременно делать заявку на питание **не позднее 8.20** текущего дня;

не допускать расхождений данных о посещаемости обучающихся в классных журналах с данными сводок о постановке на питание и табелей учета посещаемости детей;

присутствовать во время питания обучающихся в обеденном зале, следить за порядком во время приема пищи осуществлять контроль над соблюдением правил личной гигиены учащимися.

11. Повару Сыпковой Т.А.:

Обеспечить своевременное ведение «Журнала бракеража готовой пищевой продукции», «Гигиенического журнала (сотрудники)», «Журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд», «Журнала учета температурного режима холодильного оборудования», «Журнала учета температуры и влажности в складских помещениях», «Ведомости за рационом питания»;

Систематически проверять:

Наличие документов установленного образца на поставляемые продукты питания (сертификаты соответствия удостоверения качества, ветеринарно-санитарной экспертизы, исходные данные изготовителя о продукте питания, поставщика пищевых продуктов и др. на каждую партию пищевых продуктов);

Наличие и срок действия санитарного паспорта на автотранспорт, перевозящий продукты питания и личной санитарной книжки у каждого водителя с медицинским допуском к работе и отметкой о сдаче зачета по санитарному минимуму;

Соблюдение условий хранения и размещения продуктов, их товарного соседства в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями на пищеблоке;

Санитарно-техническое состояние пищеблока;

12. Дежурному учителю:

- обеспечить организованное посещение обеденного зала столовой учащихся;
- проследить за соблюдением правил личной гигиены учащимися перед приемом пищи;
- не допускать вход в обеденный зал учащихся и работников школы в верхней одежде;
- не разрешать учащимся выносить из столовой продукты питания и столовые приборы;

13. Утвердить Программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МБОУ Мокро-Ельмутянской ООШ (Приложение №4)

14. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор
МБОУ Мокро-Ельмутянской ООШ

О.И.Лапика

С приказом ознакомлены:

- Зубкова Татьяна Ивановна
- Сыпкова Татьяна Алексеевна
- Мельникова Лилия Владимировна
- Слука Ольга Александровна



**ГРАФИК ПИТАНИЯ
В СТОЛОВОЙ МБОУ МОКРО-ЕЛЬМУТЯНСКОЙ ООШ
на 2024-2025 учебный год**

		Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница
	Заходят в столовую					
	ЗАВТРАКИ					
После 2 урока 10:00- 10:20	10:00-10:20	10.10 – 10.30.	1,2,3,4,5 -е классы			
После 3урока 11:00-11:20	11:00-11:20	11.10 – 11.30.	6,7,8,9 –е классы			
	ОБЕДЫ					
После 4урока 12:00-12:20	12:00 – 12:20	12.10.- 12.30	1,2,3,4,5 -е классы			
После 5урока 13:00-13:20	13:00-13:20	13.10.- 13.30.	6,7,8,9 –е классы			

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
в МБОУ Мокро-Ельмутянской ООШ

1. Общие положения

Бракеражная комиссия создается в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества и безопасности, поступающих на объект общественного питания (далее – объект питания) пищевых продуктов и соблюдения санитарно-эпидемиологических требований при приготовлении и раздаче пищи в Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Мокро-Ельмутянской ООШ Пролетарского района Ростовской области (далее – МБОУ Мокро-Ельмутянской ООШ или школа)

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется:

- ГОСТ Р 31986-2012 «Услуги общественного питания. Методика органолептической оценки качества продукции общественного питания»(Приложение №1)
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм санитарных правил 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 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 02.01.2000 «О безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 13.07.2020;
- сборниками рецептов,
- технологическими картами приготовления блюд,
- настоящим Положением

2. Порядок создания бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия создается на основании приказа руководителя школы.

Для проведения бракеража создается бракеражная комиссия в составе не менее 3 человек. В состав комиссии входят представитель администрации учреждения – председатель комиссии, повар объекта питания учреждения, председатель ПК, педагогический работник.

В состав бракеражной комиссии могут входить представители родительского контроля, при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний критериев оценки качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям).

Состав комиссии обновляется ежегодно на 01 сентября.

При отсутствии членов бракеражной комиссии обязанности выполняют лица, их заменяющие, если иное не определено приказом руководителя учреждения.

3. Полномочия комиссии

Бракеражная комиссия Образовательной организации:

- присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- подтверждает разрешение к реализации готового блюда, кулинарного изделия;
- указывает (при наличии) факты запрещения к реализации готовой продукции.

4. Оценка качества блюд

Все блюда и кулинарные изделия, приготовляемые на пищеблоке МБОУ Мокро-Ельмутянской ООШ, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Пробу снимают за 20 минут до начала раздачи готовой пищи непосредственно из емкости, в которой пища была приготовлена.

Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню. Для определения правильности веса приготовленных изделий одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие штучные изделия.

Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: запаху, внешнему виду, цвету, консистенции.

Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Приложение № 4), а результаты проверки качества привозимых продуктов питания заносятся в журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Приложение № 5.)

В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5. Ответственность бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия несет дисциплинарную ответственность за невыполнение или ненадлежащее выполнение закрепленных функций.

За качество готовых блюд, кулинарных изделий персональную ответственность несут повара непосредственно участвующие в приготовлении блюд, кулинарных изделий.

Администрация Образовательной организации обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Приложение N 5к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
Рекомендуемый образец

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание

Приложение 2

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 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.