

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПОЛЕВСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА
«ШКОЛА С КОСОЙ БРОД»**

ПРИКАЗ

№ 116-Д

«05» сентября 2024 г.

Об организации питания обучающихся
В 2024-2025 учебном году

В соответствии с приказом ОМС Управление образованием ПГО от 27.03.2023г. № 89-Д «Об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях Полевского городского округа в 2023 -2024 и 2024-2025 учебных годах», приказом ОМС Управление образованием ПГО от 31.08.2023г. № 197-Д «О внесении изменений и дополнений в приказ № 89-Д», приказом ОМС Управление образованием ПГО № 4-Д от 12.01.2024 «О внесении изменений и дополнений в приказ 89-Д», руководствуясь Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.1/2.4.3598-20 «санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения коронавирусной инфекции (COVID-19)», СанПиН 2/3/2/4/3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственной за организацию питания обучающихся – специалиста по кадрам Паначеву Е.Н.

2. Паначевой Е.Н.:

2.1. Организовать работу по предоставлению бесплатного горячего питания обучающимся следующих категорий в соответствии с льготным статусом, в том числе сбор сведений и прием документов, формирование списочных составов, формирование списков для социальной политики г. Полевского:

1) обеспечить горячим питанием один раз в день за счет средств областного бюджета обучающихся, получающих начальное общее образование (по утвержденным спискам – Приложение 1) на сумму 98 (девяносто восемь) рублей на одного ученика в учебный день для обучающихся в первую смену;

2) обеспечить горячим питанием один раз в день за счет средств областного бюджета на сумму 143 (сто сорок три) рубля на одного ученика в учебный день следующие категории обучающихся 5-9 классов:

- дети-сироты, дети, оставшиеся без попечения родителей (на основании приказов о назначении опекуном или приказа о помещении несовершеннолетнего под надзор в организацию для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей);

- детей из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Свердловской области (на основании ответов на запросы в Управление социальной политики по городу Полевскому, а также при предъявлении справок, выданных Территориальным отраслевым исполнительным органом государственной власти Свердловской области – Управление социальной политики Министерства социальной политики Свердловской области по городу Полевскому);

- дети из многодетных семей (при предъявлении документов, подтверждающих указанный статус);

- дети лиц, принимающих (принимавших) участие в СВО на территориях Украины, ДНР, ЛНР, Херсонской и Запорожской областях, а также лиц, призванных на военную службу в ВС РФ по мобилизации (на основании справки из воинской части, военного комиссариата, выписки с портала Госуслуги и пр.);

- дети граждан РФ, Украины, ДНР, ЛНР, лицам без гражданства, постоянно проживавшим на территории РФ, Украины, ДНР, ЛНР, прибывшим на территорию РФ в экстренно массовом порядке.

3) обеспечить двухразовым горячим питанием (Завтрак и обед) за счет средств областного бюджета:

- обучающихся 1-4 классов с ограниченными возможностями здоровья, имеющих недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий (на основании заключения ПМПК) на сумму 226 (двести двадцать шесть) рублей на одного ученика в учебный день;

- детей-инвалидов 1-4 классов (при предъявлении документов, подтверждающих указанный статус) на сумму 226 (двести двадцать шесть) рублей на одного ученика в учебный день;

- обучающихся 5-9 классов с ограниченными возможностями здоровья, имеющих недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий (на основании заключения ПМПК) на сумму 241 (двести сорок один) рубль на одного ученика в учебный день;

- детей-инвалидов 5-9 классов (при предъявлении документов, подтверждающих указанный статус) на сумму 241 (двести сорок один) рубль на одного ученика в учебный день;

4) установить стоимость питания на одного обучающегося в день в размере 143 (сто сорок три) рубля – для обучающихся 5-9 классов, питающихся за родительскую плату.

3.Вишневой Т.С., завхозу

3.1.обеспечить контроль исполнения требований Санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения коронавирусной инфекции (COVID-19)», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:

1) уборка помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств и периодической очисткой вентиляционных решеток;

2) создание условий для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков;

3) обработка обеденных столов после каждого приема пищи с применением дезинфицирующих средств;

4) генеральная уборка не реже одного раза в неделю;

5) соблюдение режима обеззараживания воздуха;

6) работа сотрудников пищеблока с использованием средств индивидуальной защиты, перчаток;

7) мытье посуды и столовых приборов при максимальных температурных режимов;

8) питьевой режим обучающихся.

4.Вязьминой С.В., главному бухгалтеру:

4.1.осуществлять контроль целевого использования средств на питание учащихся, предоставляемых из областного бюджета;

4.2.обеспечить выполнение Порядка расходования субсидий, предоставляемых бюджету Полевского городского округа на осуществление мероприятий по организации питания в общеобразовательных учреждениях;

4.3.своевременно предоставлять в ОМС Управление образованием ПГО отчеты по организации питания обучающихся.

5. Создать бракеражную комиссию в школе в составе в соответствии с приложением 2 к настоящему приказу.

6. Создать бракеражную комиссию в детском саду в составе в соответствии с приложением 3 к настоящему приказу.

7. Утвердить Положение о бракеражной комиссии в соответствии с приложением 4 к настоящему приказу.

8. Бракеражной комиссии:

- ежедневно снимать пробы готовых блюд каждой партии с заполнением бракеражного журнала установленной формы

- фиксировать качество приготовления блюд органолептическим методом – определение таких показателей качества, как внешний вид: форма, цвет, состояние поверхности, целостность; консистенция; запах (аромат); вкус

- обеспечить строгий порядок организации питания, учащихся в соответствии с санитарным законодательством РФ.

9. Утвердить состав комиссии по контролю организации питания обучающихся:

Председатель комиссии – Карфидова Е.В., директор;

Секретарь комиссии – Паначева Е.Н., специалист по кадрам;

Члены комиссии: Вязьмина С.В., главный бухгалтер;

Ясевич Т.Г., заместитель директора по УВР;

Зинкина А.А., учитель.

10. Классным руководителям:

10.1. обеспечить строгий порядок организации питания учащихся:

- самостоятельно либо совместно с администрацией ОО выявлять детей, нуждающихся в постановке на бесплатное питание, своевременно проводить информирование родителей о сроках предоставления документов в ОО для постановки на бесплатное питание учащихся по категориям, ежедневно вести строгий учет и контроль посещаемости школьной столовой обучающимися;

- своевременно подавать заявки на количество питающихся учеников;

- обеспечить контроль поведения детей в столовой во время принятия пищи;

- обеспечить своевременную отчетность (ежемесячно не позднее последнего дня отчетного месяца);

- принять к сведению, что классный руководитель несет персональную ответственность за организацию питания учащихся своего класса.

11. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор

Е.В. Карфидова

С приказом ознакомлены:



Иванова О.В.

Гран С.В.

(Киселева) О.И. Отв. за
Миничкина Е.В.

Щепочкина Г.И.
Кушиченко Ю.И.

Матвеева Е.А.

Зинкина А.А.

Меремини Л.П.

Вакушина И.И.

Ильин Р.О.

Паначева Е.Н.

Вязьмина С.В.

Состав бракеражной комиссии
МБОУ ПГО «Школа с.Косой Брод»

- Карфидова Екатерина Васильевна, директор школы, председатель комиссии;
- Паначева Елена Николаевна, ответственная за организацию горячего питания, член комиссии;
- Хасанова Евгения Анатольевна, повар - бригадир ООО «Комбинат общественного питания», член комиссии;
- Мишечкина Татьяна Александровна, учитель, член комиссии;
- Ключева Ольга Игоревна, учитель, член комиссии.

Состав бракеражной комиссии
МБОУ ПГО «Школа с.Косой Брод»

- Карфидова Екатерина Васильевна, директор школы, председатель комиссии;
- Вишнева Татьяна Сергеевна, руководитель Структурного подразделения «Детский сад», член комиссии;
- Паначева Елена Николаевна, ответственная за организацию горячего питания в школе, член комиссии;
- Антропова Алёна Анатольевна, повар - бригадир ООО «Комбинат общественного питания», член комиссии;
- Файрузова Екатерина Павловна, младший воспитатель, член комиссии.

Положение о бракеражной комиссии
МБОУ ПГО «Школа с.Косой Брод»

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия МБОУ ПГО «Школа с.Косой Брод» (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 в 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 рецептур, технологическими картами, ГОСТами, нормативными актами школы.

2. Порядок создания бракеражной комиссии 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 3-5 членов. В состав комиссии могут входить: директор школы, руководитель Структурного подразделения «Детский сад», ответственное лицо за организацию горячего питания, повар, работник ОО.

3. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием учащихся 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. контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;

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

3.2.5. следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

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

3.2.7. осуществляет контроль за доброкачественность 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);

3.2.8. проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;

3.2.9. определяет фактический выход одной порции каждого блюда;

3.2.10. 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 «санитарно-

эпидемиологические 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 пяти 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.

Правила бракеража комиссии
в МБОУ ПГО «Школа с.Косой Брод»

1. Общие положения

1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке МБОУ ПГО «Школа с.Косой Брод» (далее - школа), подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготавливаемой 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 скреплен 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. Определяет запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный и т.д.
- 2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерном 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 поверхность.
- 3.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличие 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 и др.

4. Органолептическая оценка вторых блюд

4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) 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, проверяются присутствие в ней необрушенных зерен. Посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши, ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявлять 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», «неудовлетворенно», «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 утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить, ставить блюда и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.).

Оценка «удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда 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 с переработкой.

Оценка «неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда 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 «брак» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда дается изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда 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, обсуждается 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 – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю