

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Наумовская основная общеобразовательная школа
Пролетарского района Ростовской области

30.08.2024 г

Приказ

№ 57/1

Об организации питания в МБОУ Наумовской 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 Наумовской ООШ (далее школа) на 2024-2025 учебный год 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 Наумовская ООШ (Приложение №2)
4. Использовать за приготовление горячего питания 2024-2025 учебного года примерное меню (Приложение №3)
5. Осуществлять предоставление питания обучающимся МБОУ Наумовской ООШ исходя из фактического посещения обучающимися ОУ в соответствии с утвержденными нормами питания (основание: табель учета посещаемости детей)
6. **Вавенкову Веру 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:

- Чепурина Наталья Ивановна – учитель ОБЖ;
- Пермякова Елена Викторовна – учитель иностранного языка;
- Вавенкова Вера Ивановна - ответственный за питание в школе.

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

- Бибикову Маргариту Арменовну – учитель /психолог
- Мусаеву Любовь Игоревну – учитель начальных классов/ председатель ПО

9. Назначить ответственным за отбор суточных проб повара пищеблока Бакареву Наталью Викторовну:

Повару Бакаревой Н.В. 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 ответственному за питание в школе Вавенковой В.И.

10. Классным руководителям 1-9 классов:

Организовывать просветительскую работу среди обучающихся и родителей, о необходимости получения горячего питания, принять меры профилактического

характера для обеспечения 100% охвата горячим питанием учащихся, контролировать выполнение 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 8:30 текущего дня;

Не допускать расхождения данных о посещаемости обучающихся в классных журналах данными сводок о постановке на питание и таблицей учета посещаемости детей;

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

11. Повару Бакаревой Н.В.:

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 медицинской книжки у каждого водителя с медицинским доступом к работе и отметкой о сдаче зачета по санитарному минимуму;

Соблюдения 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 продукты питания и столовые приборы;

13. Утвердить программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МБОУ Наумовской ООШ (приложение №4)

14. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Директор
МБОУ Наумовская ООШ



В.В. Бибики

С приказом ознакомлены:

- Вавенкова Вера Ивановна
- Пермякова Елена Викторовна
- Чепурина Наталья Ивановна
- Бибикина Маргарита Арменовна
- Мусаева Любовь Игоревна

Приложение №1
к приказу № 57/1 от 30.08.2024
«Об организации питания в МБОУ Наумовской ООШ на 2024-2025 учебный год»

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

ВРЕМЯ	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница
ЗАВТРАК					
После 2 урока 09:30-09:50	Обучающиеся 1-9 классов				
ОБЕД					
После 5 урока 12:10-12:30	Обучающиеся 1-9 классов				

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
в МБОУ Наумовской 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 Наумовской ООШ Пролетарского района Ростовской области (далее – МБОУ Наумовской 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 Наумовской 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.

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.

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.

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 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
Рекомендуемый образец

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	дата отбора	изготовитель	поставщик	количество	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, сроки реализации	Дата и час фактического начала 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.