

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение

Баклушинская средняя школа

ПРИКАЗ

от 28.08.2020г.

№ 67

с.Баклуши

Об организации горячего питания школьников
в 2020-2021 учебном году

Во исполнение закона РФ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», методических рекомендаций 2.4.0180-20, МР2.4.0179-20

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание школьников 1-11 классов на период 2020-2021 учебный год в соответствии с нормативными требованиями с 02.09.2020 года.
 2. Назначить ответственным за организацию питания школьников по школе Романову А.А. и вменить ей в обязанности:
 - в срок до 02.09.2020 подготовить нормативную документацию по организации питания;
 - строгое соблюдение норм СанПиН при организации питания;
 - доклады по организации питания на совещаниях при директоре, на педсоветах, родительских собраниях.
 3. Обеспечить сбалансированное рациональное питание, контроль за качеством скоропортящихся продуктов и готовых блюд путем создания бракеражной комиссии в следующем составе:
Романова А.А. – ответственный по питанию;
Галеева Р.Н. – фельдшер ФАПа(по согласованию);
Ямбаева Р.К. – классный руководитель 9 класса
Сидорова М.А. - классный руководитель 3 класса
Гамидова И.Г – член родительского комитета
- 3.1 Утвердить положение о бракеражной комиссии (Приложение 1)
 - 3.2 Членам комиссии: ежедневно вносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовления пищи
 - 3.2. ежеквартально предоставлять отчет о результатах проведенной работы

- 3.3.составить план работы комиссии на 2020-2021 учебный год и утвердить у директора до 02.09.2020г (Приложение 2)
4. Организовать ежедневное бесплатное горячее питание (завтрак) обучающихся 1-4 классов согласно единому цикличному меню на общую сумму 54,46 рублей.
 5. Организовать ежедневное горячее питание для обучающихся 5-11 классов за счет средств родителей.
 6. Организовать льготное бесплатное горячее питание на основании Постановления администрации МО «Павловский район» №13 от 20 января 2020года следующим обучающимся:
 - 1.Умярова Марьям -5 класс
 - 2.Умярова Асия – 6 класс
 - 3.Гамидов Андрей – 11 класс
 7. Поваров школы назначить ответственными за:
 - своевременное и качественное приготовление пищи в соответствии санитарным требованиям и нормам;
 - соблюдение 10-дневного цикличного меню;
 - контроль за качеством скоропортящихся продуктов и готовых блюд;
 - поддержание помещений пищеблока и обеденного зала в должном санитарном состоянии;
 - ежедневное составление и утверждение меню согласно требованиям Роспотребнадзора;
 - обеспечение сбалансированного рационального питания;
 - своевременное заключение договоров на поставку продуктов питания;
 - контроль за входящим сырьем;
 - за обеспечение помещений столовой моющими и санитарно-гигиеническими средствами;
 - соблюдение санитарно-гигиенических требований на пищеблоке;
 - ежеквартальные отчеты по выполнению норм питания.

Категорически запретить повару столовой использование продуктов питания без сертификата качества. В срок до 02.09.2020 г подготовить всю необходимую нормативную документацию по организации школьного питания.

8. Классным руководителям 1-11 классов:

- провести родительские собрания с повесткой дня, посвящённой рациональному питанию;
- продолжить разъяснительную работу с родителями и обучающимися по организации правильного питания учащихся в школе;
- организовать работу по реализации программы «Разговор о правильном питании».

Вменить в обязанность:

- подачу предварительной заявки на питание в столовую до 14.00 часов предыдущего дня.

- подачу ежедневной уточненной заявки на питание в столовую:
– до 8.00 час.;
 - заполнение табеля учета посещаемости столовой;
 - проведение родительских собраний, классных часов, уроков Здоровья по реализации программы «Разговор о правильном питании»;
 - нести полную ответственность за поведением учащихся в столовой;
9. Возобновить работу Совета по питанию.
- 9.1. Утвердить состав Совета по питанию на 2020-2021 учебный год (Приложение 3)
- 9.2. Утвердить положение о совете по питанию (приложение 4)
- 9.3. Утвердить план работы Совета по питанию (Приложение 5).
10. Дежурному учителю:
- вести учет питания детей;
 - дисциплиной учащихся в обеденном зале
11. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой

Директор



О.В.Косинская

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии в школе

I. Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНом 2.4.5.2409-08, СанПиН -2.4.1.2660-10, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением, Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г. №54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях».

II. Основные задачи

- 2.1. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.5. Организация полноценного питания.

III. Содержание и формы работы

- 3.1. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.
- 3.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.
- 3.3. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 10 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 3.4. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- 3.5. Оценка «Пища качественная к раздаче разрешается» 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.
- 3.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии или медицинским работником.
- 3.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

IV. Управление и структура

- 4.2. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, педагоги школы и представитель родительского комитета.
- 4.3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (приложение).

V. Документация бракеражной комиссии

- 5.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

5.2. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

5.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью учреждения.

5.4. Хранится бракеражный журнал у повара в пищеблоке.

1. Методика органолептической оценки пищи

1.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.

1.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

1.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

1.4. 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.

2. Органолептическая оценка первых блюд.

2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.

2.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

2.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

2.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет 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.

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

3. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

3.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

3.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

3.5. 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 несоответствии рецептуре – блюду снимается с реализации.

3.6. 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, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

3.7. 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. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

3.8. 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. (ОСНОВАНИЕ: Указание Главного государственного санитарного врача по РБ № С – 112 от 20.02.02 г. Приложение к письму Министерства торговли РСФСР от 21 августа 1963 г. № 0848).

Приложение 2
К приказу от 28.08.2020г №67

План
работы бракеражной комиссии по питанию
на 2020/2021 учебный год

№ п/п	Мероприятие	Месяц	Ответственный
1	Изучение нормативных документов и рекомендаций по организации питания учащихся в учреждениях общего среднего образования в 2020/2021 учебном году.	Сентябрь	Члены комиссии Ответственный по питанию
2	Контроль за закладкой продуктов	Ежедневно	Члены комиссии
3	Ведение бракеражного журнала.	Ежедневно	Ответственный по питанию
4	Контроль за качеством и выходом готовых блюд согласно меню.	Ежедневно	Члены комиссии
5	Контроль за весом готовой продукции, нормами выдачи и порционированием блюд	Еженедельно	Ответственный по питанию
6	Проверка сроков реализации, поступивших продуктов, качество и условия хранения продуктов на складе и в день приготовления пищи	Еженедельно	Члены комиссии
7	Проверка правильности хранения на раздаче пищи, температура их отпуска	Ежедневно	Ответственный по питанию
8	Проверка проведения С – витаминизации пищи, наличие в ассортименте соков, фруктов и овощей.	Еженедельно	Члены комиссии
9	Снятие проб каждого блюда, запланированного в меню на день.	Ежедневно	Ответственный по питанию Члены комиссии
10	Подведение итогов работы бракеражной комиссии за 2020/2021 учебный год.	Май	Члены комиссии

Состав Совета по питанию

Председатель Совета Косинская О.В. - директор школы,

Члены Совета:- Муртазина О.Н.- Заместитель директора по
учебно-воспитательной работе

Романова А.А- ответственный по питанию

Полуянова Н.А.-председатель родительского
комитета школы.

Положение о Совете по питанию
Муниципального казенного общеобразовательного учреждения
Баклушинская средняя школа

I. Общие положения

1.1. Совет по питанию (далее - Совет) является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи МКОУ Баклушинской СШ (далее - школа) в организации и осуществлении административно-общественного контроля за организацией и качеством питания учащихся в школе.

II. Структура Совета по питанию

2.1. Совет включает в себя постоянно действующую группу из числа работников школы, и представителя общественности (член родительского комитета). Общее количество членов Совета – не менее 5 человек.

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

2.3. В состав Совета по питанию входят:

- Директор школы,
- Заместители директора,
- Ответственный по питанию.
- Председатель родительского комитета школы.

2.4. Состав совета утверждается приказом директора школы сроком на 1 года.

III. Основные задачи работы Совета по питанию

3.1. Осуществление содействия в проведении анализа за состоянием и организацией 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).

IV. 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 с организацией детского питания.
- практическую помощь в овладении технологией приготовления новых блюд.
- плановый систематический анализ за состоянием организации питания, хранения и транспортировки продуктов, их стоимости.

4.2. Осуществляет контроль:

- за работой пищеблока (материальная база пищеблока, санитарно-эпидемиологический режим, хранение суточных проб 48 часов, закладка продуктов, технология приготовления продуктов, качество и количество пищи, маркировка тары, выполнение графика и правил раздачи пищи).
- за организацией питания детей: соблюдение режима питания, сервировка столов, гигиена приема пищи, качество и количество пищи, оформление блюд, маркировка посуды для пищи.
- за работой продуктовой кладовой (прием, хранение, выдача продуктов, оформление документации, санитарно-эпидемиологический режим).
- за выполнением 10-ти дневного меню, утвержденного директором школы, за выполнением норм раскладки.
- за организацией транспортировки продуктов, их качеством.
- за ведением документации по организации питания.

4.3. Совет проводит заседание по мере необходимости, но не реже 1 раза в четверть, оформляя заседания протоколами.

V. Права и обязанности членов Совета

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

5.2. Члены Совета имеют право:

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

План работы Совета по питанию МКОУ Баклушинской СШ
на 2020-2021 учебный год

№ п/п	мероприятия	Срок исполнения	Ответственные
1	Составление списков на льготное питание учащихся (дети из многодетных, малообеспеченных семей, дети-сироты, опекаемые, инвалиды)	сентябрь 2020 года	Отв. по питанию, классные руководители
2	Оформить информационный стенд «Питание школьников»	Сентябрь 2020 года	Отв. по питанию
3	Разместить план мероприятий Совета на 2020-2021 учебный год на сайте школы	Сентябрь 2020 года	Отв. по питанию, зам. директора по ВР
4	Проводить заседания Совета по питанию	1 раз в четверть	Председатель Совета по питанию
5	Проводить контроль качества поступающей продукции. Обобщать данные по контролю 1 раз в четверть к заседанию Совета по питанию.	ежедневно	Члены бракеражной комиссии
6	Проводить проверку полноценности питания в школьной столовой	ежедневно	Члены бракеражной комиссии
7	Изучить опыт других школ по организации питания школьников	Октябрь 2020 года	Отв. по питанию
8	Проводить рейды по проверке санитарного состояния обеденного зала, кухни, мойки, подсобных помещений пищеблока	ежемесячно	Члены бракеражной комиссии
9	Проводить проверку качества, количества и оформления приготовленных блюд, соблюдение санитарных норм в школьной столовой	постоянно	Члены совета по питанию
10	Провести анкетирование участников образовательного процесса об удовлетворенности организацией питания учащихся в школе.	октябрь 2020 года март 2021года	Классные руководители, отв. по питанию
11	Организовать лекторий для родителей о полноценном питании детей и подростков	На родительских собраниях	Классные руководители

12	Отчет о работе Совета по питанию заслушивать на общешкольных родительских собраниях	Сентябрь, май	Председатель Совета по питанию, члены Совета по питанию
----	---	---------------	--