

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №1
с углублённым изучением отдельных предметов имени Ю.Н. Янова
г. Вязьмы Смоленской области

ПРИКАЗ

31.08.2023

№144/05-02

Об организации питания учащихся
в МБОУ СОШ №1 г. Вязьмы Смоленской области
в 2023/2024 учебном году

В целях создания условий для сохранения жизни и здоровья обучающихся, обеспечения школьников горячим питанием и на основании ФЗ №273 от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.5.2409-08, Постановления администрации Смоленской области от _____ № ____ «О дополнительной мере социальной поддержки учащихся 5 – 11-х классов областных государственных общеобразовательных организаций, муниципальных общеобразовательных организаций из малоимущих семей в виде обеспечения бесплатными горячими завтраками на 2023/2024 учебный год», Устава МБОУ СОШ №1 г. Вязьмы Смоленской области

п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать в 2023/2024 учебном году питание на базе школьной столовой:

- бесплатный горячий завтрак для учащихся 1-4 классов (за счет средств местного бюджета);
- горячий завтрак для учащихся 5-11 классов (за счет средств родителей (законных представителей));
- горячий обед для учащихся 1-11 классов (за счет средств родителей (законных представителей));

1.1. Предоставить дополнительную меру социальной поддержки с 1 сентября 2023 года учащимся 5-11 классов из малоимущих семей, состоящих на учете в Департаменте социальной защиты Смоленской области (далее – Департамент) в качестве малоимущих семей по состоянию на 1 сентября 2023 года, на основании предоставленного Департаментом списка учащихся из малоимущих семей, состоящих на учете в качестве малоимущих семей, и представленного одним из родителей (иным законным представителем) учащегося из малоимущей семьи в школу в срок до 05 сентября 2023 года заявления о предоставлении дополнительной меры социальной поддержки.

1.2. Дополнительная мера социальной поддержки предоставляется школой не более 175 дней в учебном году каждому учащемуся 5-11 классов из малоимущей семьи однократно в течение дня (бесплатный горячий завтрак).

1.3. Основанием для предоставления школой дополнительной меры социальной поддержки являются списки учащихся из малоимущих семей, предоставляемые Департаментом. Списки учащихся, по мере оформления

документов одним из родителей (иным законным представителем) учащегося в соответствии с Порядком предоставления в 2023/2024 учебном году дополнительной меры социальной поддержки учащихся 5 – 11-х классов областных государственных общеобразовательных организаций, муниципальных общеобразовательных организаций из малоимущих семей в виде обеспечения бесплатными горячими завтраками и расходования средств областного бюджета, выделяемых на предоставление указанной дополнительной меры социальной поддержки, уточняются и направляются отделом социальной защиты населения Администрации муниципального образования «Вяземский район» Смоленской области в школу по средствам электронных средств связи. На следующий день, после получения школой уточненного списка, учащемуся организуется бесплатный горячий завтрак.

1.4. Назначить ответственным за взаимодействие с отделом социальной защиты населения Администрации муниципального образования «Вяземский район» Смоленской области по вопросам осуществления учета учащихся из малоимущих семей, имеющих право на дополнительную меру социальной поддержки, и формирование сводных списков учащихся из малоимущих семей, которым в течение месяца была предоставлена дополнительная мера социальной поддержки Тишину Е.А., заместителя директора по АХР. При отсутствии Тишиной Е.А. на рабочем месте назначить ответственным за питание заместителя директора по воспитательной работе Парамонову И.В.

1.5. Тишиной Е.А. представлять ежемесячно в Департамент сводный список учащихся из малоимущих семей, которым в течение месяца была предоставлена дополнительная мера социальной поддержки, организовать сбор заявлений родителей (законных представителей) на предоставление дополнительной меры социальной поддержки, разместить соответствующую информацию на стенде.

2. Классным руководителям 1-11 классов, воспитателям группы продленного дня:

- проинформировать родителей (законных представителей) об организации питания учащихся в 2023/2024 учебном году в срок до 05 сентября 2023 года;
- заказывать горячие завтраки ежедневно до 08.20 в специальном журнале, указывать через дробь: в знаменателе - количество учащихся, питающихся платно, в числителе – количество учащихся, питающихся бесплатно;
- при уточнении списка учащихся, питающихся бесплатно, своевременно заказывать горячие завтраки в соответствии с п. 2.1. настоящего приказа;
- до 5 числа месяца, следующего за месяцем, в котором обеспечивалось питание учащихся, предоставить Тишиной Е.А. ведомость учета питания.

3. Назначить ответственным дежурным в столовой следующих работников:

Понедельник	Якушеву Н.М.
Вторник	Морсенкову Е.Ю.
Среда	Парамонову И.В.
Четверг	Хвастова В.А.
Пятница	Ополченцеву И.А.

4. Ответственными за питание обучающихся в каждом классе назначить классных руководителей:

1.	1а	Баклинову Ларису Валерьевну
----	----	-----------------------------

2.	1б	Лютову Ирину Аркадьевну
3.	2а	Демченкову Марину Алексеевну
4.	2б	Аркадьеву Ольгу Сергеевну
5.	2в	Семёнову Евгению Сергеевну
6.	3а	Степанову Галину Александровну
7.	3б	Иванову Елену Николаевну
8.	4а	Овечникову Елену Николаевну
9.	4б	Рыбакову Юлию Викторовну
10.	4в	Шик Ирину Михайловну
11.	5а	Курчатову Наталью Святославну
12.	5б	Киселеву Ирину Алексеевну
13.	6а	Петросян Ирину Осиповну
14.	6б	Филипенкову Светлану Викторовну
15.	7а	Хвастова Владимира Анатольевича
16.	7б	Игнатову Раису Сергеевну
17.	8а	Яковлеву Екатерину Юрьевну
18.	8б	Арусланову Ирину Анатольевну
19.	9а	Иванову Татьяну Николаевну
20.	9б	Рагузину Наталью Николаевну
21.	10	Соломахину Аллу Юрьевну
22.	11	Якушеву Елену Станиславовну

5. Создать бракеражную комиссию на 2022/2023 учебный год в составе:

Председателя – заместителя директора по АХР Тишину Е.А.;

Ковченко Н.Н. – фельдшера школы (по согласованию).

Рубан Е.В. – повара;

Козырева В.А. – члена родительской ответственности.

6. На время нетрудоспособности Ковченко Н.Н. (Тишиной Е.А.) заполнение бракеражного журнала возложить на Тишину Е.А. (Ковченко Н.Н.).

7. Утвердить Положение о бракеражной комиссии.

8. Членам комиссии руководствоваться в своей деятельности данным нормативным актом.

9. Ковченко Н.Н. заносить ежедневно результаты бракеражных проб в бракеражный журнал установленного образца.

10. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.



Директор школы

Н.М. Якушева

Положение о бракеражной комиссии

1. Общие положения

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

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНом 2.4.5.2409-08, СанПиН -2.4.1.2660-10, Методических рекомендаций Роспотребнадзора МР 2.4.0179-20 «Организация питания обучающихся общеобразовательных организациях» и МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 22.05.2020 №02/10244-2020-32, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением и осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно – пищевую лабораторию.

Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал на кухне. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность

председатель бракеражной комиссии, члены бракеражной комиссии и повар, приготавливающий продукцию.

Полномочия бракеражной комиссии школы:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

1. Методика органолептической оценки пищи

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

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.

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

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

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.

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).

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.

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.

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия 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.

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.

Для дачи органолептической оценки из общей емкости с готовой пищевой продукцией отбирают бракеражную пробу для каждого члена комиссии в объеме:

– трех ложек – жидкой продукции. Содержимое емкости, в которых готовили пищу, перемешивают и отбирают образец продукции на тарелку. У каждого члена комиссии в тестируемой пробе должны содержаться все основные компоненты блюда;

– одного изделия или блюда – продукция плотной консистенции. Блюда и изделия сначала оценивают внешне, а затем нарезают на общей тарелке на тестируемые порции.

Сначала оценивают блюда, имеющие слабовыраженный запах и вкус, затем приступают к продукции с более интенсивными показателями, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь. При дегустации проб продукции сохраняют порядок их представления без возврата к ранее дегустируемым пробам.

После оценки каждого образца снимают послевкусие, используя нейтрализующие продукты (белый хлеб, сухое пресное печенье, молотый кофе или негазированную питьевую воду).

Методика проведения оценки продукции:

Продукция	Как оценивают
Суп	Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Оценку супа проводят без добавления сметаны. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой, например, наличие лука или петрушки. Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Затем пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой
Соус	Определяют консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав, правильность формы нарезки, текстуру наполнителей, а также запах и вкус
Вторые, холодные и сладкие блюда или изделия	Блюда и изделия с плотной структурой после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на тестируемые порции
Полуфабрикаты, изделия и блюда из тушеных и запеченных овощей	Отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом
Полуфабрикаты, изделия и блюда из отварных и жареных овощей	Вначале оценивают внешний вид: правильность формы нарезки, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус
Полуфабрикаты, изделия и блюда из круп и макаронных изделий	Продукцию тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру: разваренность и слипаемость
Полуфабрикаты, изделия и блюда из рыбы	Проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры; правильность подготовки полуфабрикатов – нарезку, панировку; текстуру; запах и вкус изделий
Полуфабрикаты, изделия и блюда из мяса и птицы	Оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: правильность формы нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда.

Продукция	Как оценивают
	Для мясных соусных блюд отдельно оценивают все его составные части: основное изделие, соус, гарнир; затем пробуют блюдо в целом
Холодные блюда, полуфабрикаты салатов и закусок	Особое внимание обращают на внешний вид блюда: правильность формы нарезки основных продуктов, их текстуру
Сладкие блюда	Учитывают групповые особенности блюд, а также: – у железированных блюд, муссов и кремов вначале определяют состояние поверхности, вид на разрезе или изломе и цвет. Кроме того, оценивают способность сохранять форму в готовом блюде. Особое внимание обращают на текстуру, затем оценивают запах и вкус; – сладких горячих блюд (суфле, пудинги, гренки, горячие десерты) вначале исследуют внешний вид: характер поверхности, цвет и состояние корочки; массу на разрезе или изломе: пропеченность, отсутствие закала. Затем оценивают запах и вкус
Мучные кулинарные полуфабрикаты и изделия	Исследуют их внешний вид: характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у блинов, оладьев, пирожков и т. д., форму изделия. Обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша: его сочность, степень готовности, состав. Затем оценивают запах и вкус
Мучные кондитерские и булочные полуфабрикаты и изделия	Обращают внимание на состояние поверхности, ее отделку, цвет и состояние корочки, отсутствие отслоения корочки от мякиша, толщину и форму изделий. Затем оценивают состояние мякиша: пропеченность, отсутствие признаков непромеса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала. После этого оценивают качество отделочных полуфабрикатов по следующим признакам: состояние кремовой массы, помады, желе, глазури, их пышность, пластичность. Далее оценивают запах и вкус изделия в целом

Общую оценку качества готовой продукции рассчитывают как среднее арифметическое значение оценок всех членов комиссии с точностью до одного знака после запятой. В случае обнаружения недостатков или дефектов оцениваемой продукции проводят снижение максимально возможного балла в соответствии с рекомендациями, приведенными в Приложении Б к ГОСТ 31986-2012. Оценку продукции дает каждый член комиссии с помощью характеристики:

Характеристики продукции	Оценка
Не имеет недостатков. Органолептические показатели соответствуют требованиям нормативных и технических	отлично

Характеристики продукции	Оценка
документов	
Имеет незначительные или легкоустраняемые недостатки. Например: типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус; неравномерная форма нарезки; недостаточно соленый вкус и т. д.	хорошо
Имеет значительные недостатки, но пригоден для реализации без переработки. В числе недостатков могут быть: подсыхание поверхности; нарушение формы изделия; неправильная форма нарезки овощей; слабый или чрезмерный запах специй; жирность в салатах; жесткая текстура или консистенция мяса и т. д.	удовлетворительно
Имеет значительные дефекты: присутствуют посторонние привкусы или запахи; пересолено; недоварено; подгорело; утратило форму и т. д.	неудовлетворительно

4. Критерии оценки контроля массы готовых пищевых продуктов

5.1. Для контроля средней массы блюда надо взять электронные или платформенные весы с ценой деления 2 г и взвесить на них количество продукции, указанной в таблице 1. Затем фактические показатели средней массы продукции надо сравнить с нормами выхода, которые указаны в меню. Если масса имеет отрицательные отклонения, то продукция не допускается к реализации. При вынесении решения учитывается допустимый предел отклонения, указанный в таблице 2.

Таблица 1. Количество продукции, отбираемое для контрольного взвешивания

Что взвешивают	В каком количестве
Штучные кулинарные, кондитерские и булочные изделия	10 шт.
Блюда: – из мяса, мяса птицы, рыбы, кролика, дичи с гарнирами и соусами; – из картофеля, овощей, грибов и бобовых; – из круп и макаронных изделий с жиром, сметаной или соусом; – из яиц, творога со сметаной или соусами; – мучные с жиром, сметаной и иными продуктами. А также: – холодные и горячие закуски; – супы без мяса, мяса птицы, рыбы;	3 порции

Что взвешивают	В каком количестве
– десерты, сладкие блюда с сахаром, сиропом, соусом или иными продуктами	
Сливочное масло, сметана, соусы	10–20 порций
Голубцы, кабачки, помидоры, баклажаны и другие фаршированные овощи	2 порции
Супы с мясом, мясом птицы, рыбой, морепродуктами	10 порций
Сладкие супы с фруктами, гарнирами и сметаной	3 порции
Бутерброды	10 шт.
Котлеты, биточки, бифштексы, шницели, тефтели, рулеты из мяса, мяса птицы, рыбы, кролика, дичи, круп, овощей, оладьи, блинчики, блины, сладкие блюда, пирожки и другие кулинарные изделия, в том числе порционируемые	10 шт. или порций
Горячие и холодные напитки собственного производства, соки свежавыжатые	3 порции
Коктейли собственного производства	2 порции
Рулеты с начинками, кексы, мучные восточные сладости, пряники, коврижки, булочные изделия, в том числе мучные кулинарные, конфеты	10 шт.

Таблица 2. Предел допускаемых отрицательных отклонений массы пищевой продукции

Масса кулинарных полуфабрикатов и изделий, блюд, напитков, г или мл	Предел допускаемых отрицательных отклонений	
	%	г. или мл.
Св. 5 до 50 включ.	10	–
Св. 50 – 100 включ.	–	5
Св. 100 – 200 включ.	5	–
Св. 200 – 300 включ.	–	10
Св. 300 – 500 включ.	3	–

5. Критерии оценки качества блюд

«Удовлетворительно» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

«Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписью члена комиссии.

Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 3 – 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

6. Управление и структура

Персональный состав комиссии утверждает директор организации – ответственный за организацию питания;

- председатель профкома школы;
- медицинский работник;
- работник пищеблока;
- педагогические работники школы;

- члены родительского контроля (инициативная группа от родителей / законных представителей по контролю за организацией питания обучающихся входит в состав бракеражной комиссии для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников) со сменой представителей один раз в полугодие.

6.2. Отсутствие отдельных членов комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно не менее половины ее членов.