

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"БАЙКАЛОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА"

ПРИКАЗ

30.08.2017

№ 345

с. Байкалово
Тобольского района

ПРИКАЗ

«Об организации питания обучающихся на 2017 -2018 учебный год»

В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273 «Об образовании в Российской Федерации»

ПРИКАЗЫВАЮ:


1. Утвердить:

1. Положение о порядке организации питания обучающихся в школе (приложение 1)
2. Состав комиссии по организации питания (приложение № 2)
3. График питания обучающихся (приложение № 3)
4. Положение о бракеражной комиссии в 2017-2018 учебном году (приложение № 4)
5. Состав бракеражной комиссии (приложение № 5)
6. План работы комиссии по организации питания (приложение № 6)
7. План работы бракеражной комиссии (приложение № 7).

2. Ответственными за полноту охвата обучающихся «МАОУ Байкаловская СОШ» питанием назначить заместителей директора Буторину В.В.,

Директор МАОУ «байкаловская СОШ»

С приказом ознакомлена

 Е.Д. Кугаевская

 В.В. Буторина



Согласовано
С Управляющим советом школы
от 01.09.2017 протокол № 2
председатель УС
Бронникова Р.А. Бронникова



Приложение 1
к приказу от 30.08.2017 № 345

ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания обучающихся в школе

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в школе (далее – «Положение») устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).
- 1.1.1. Под организацией питания обучающихся понимается обеспечение обучающихся основным (горячим) питанием, дополнительным питанием и бесплатным питанием льготных категорий обучающихся в соответствии с режимом работы МАОУ «Байкаловская СОШ» по графику, утвержденному директором МАОУ «СОШ №108» (согласно расписанию учебных занятий).
- Под основным (горячим) питанием обучающихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных в школьной столовой в соответствии с примерным 10-ти дневным меню, согласованным Управлением Роспотребнадзора и утвержденным директором МАОУ «Байкаловская СОШ»
- 1.1.2. Под дополнительным питанием обучающихся понимается реализация готовых блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению, и кулинарных изделий в качестве буфетной продукции в соответствии с примерным ассортиментным перечнем блюд и буфетной продукции, согласованным Управлением Роспотребнадзора и утвержденному директором МАОУ «Байкаловская СОШ»
- 1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
- 1.3. Положение разработано в соответствии:
- Федеральный Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. (глава 4. Статьи 34, 37, 41)
 - Приказ Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»
 - Устав школы
 - Постановление Администрации Тобольского муниципального района от 30.12.2016 № 1561 «Об утверждении Положения об обеспечении питанием обучающихся муниципальных образовательных организаций Тобольского района».
- 1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.
- 1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на Управляющем совете и утверждается директором школы.
- 1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.
- 1.7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

- 2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся являются:
- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим

потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка обучающихся из многодетных семей, семьи которых признаны малоимущими;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно- гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

3.4 Администрация школы совместно с классными руководителями, воспитателями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и их родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной или бесплатной основе.

3.5. Администрация школы обеспечивает принятие организационно- управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.6. Питание в школе организуется на основе разрабатываемых рационов питания и примерных циклических меню, разработанных в соответствии с рекомендуемыми формами составления примерных меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.7. Примерные меню утверждаются директором школы.

3.8. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется сотрудниками ИП «Добрынина»

3.9. На организацию питания заключён договор с ИП «Добрынина». Организатор питания должны иметь соответствующую материально- техническую базу,

специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН.

3.11. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.12. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.13. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначаются лица, ответственные за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЕ

4.1. Обучающиеся всех уровней образования обеспечиваются питанием: завтраками, обедами за счёт средств бюджетов различных уровней, в том числе за счёт средств родителей (законных представителей). Частичная компенсация стоимости питания осуществляется за счёт учебно-опытного пришкольного участка.

4.2. На основании п. 3 ст. 12 Федерального закона «О защите прав ребёнка», Постановления правительства Тюменской области от 30.09.2013 г № 423-п « Об утверждении Положения об обеспечении питания обучающихся государственных и муниципальных организации расположенных в Тюменской области» организуется работа по обеспечению бесплатным питанием обучающихся (ОВЗ) и часитную оплату категории малообеспеченных. Ответственность за сбор и оформление документов несёт классный руководитель и ответственный за организацию питания в школе.

4.3. Ежедневное меню рационов питания, с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.4. Столовая осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы по пяти и шестидневной учебной недели. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 15 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. (Приложение № 3). Режим питания может быть изменён администрацией в связи с изменением режима работы школы в праздничные дни, при проведении мероприятий различного уровня.

4.5. Учитель, проводящий урок перед посещением классом столовой, по звонку организованно выводит учащихся в столовую и находится с классом до окончания приёма пищи. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой, назначает в столовую дежурных, которые следят за дисциплиной. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой. При необходимости возникающие вопросы по количеству порций и качеству питания решаются с работниками столовой, классным руководителем и дежурным администратором.

4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.7. Для своевременной и качественной организации питания классные руководители обязаны подать в письменном виде заявку на все виды питания в столовую на первом уроке текущего дня.

4.8. Питание обучающихся в образовательной организации может осуществляться в форме сухих пайков в случае: временной невозможности организовать горячее питание в общеобразовательной организации (авария на пищеблоке, отсутствие электричества и т.п.), - при обучении ребенка на дому по медицинским показаниям. Состав сухого пайка определяется образовательной организацией, исходя из имеющегося примерного меню, с учетом заболевания ребенка, и по согласованию с родителями (законными представителями). Допускается замена скоропортящихся и запрещенных ребенку по медицинским показаниям продуктов, предусмотренных примерным меню. Стоимость сухого пайка определяется размером компенсации стоимости питания для соответствующей категории семьи обучающегося. Порядок выдачи сухого пайка согласовывается с органом государственного-общественного управления и родителями (законными представителями) ребенка.

4.9. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляют бракеражные комиссии в составе медицинских сестер, заведующего столовой, повара, члена УС школы. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы.

4.10. Ответственные за организацию питания в школе проверяют ассортимент поступающих продуктов питания, меню, контролируют получение обучающимися питания, предварительное накрытие столов, соблюдение санитарно-гигиенического режима и режима питания, предоставляют полную отчетность по питанию обучающихся.

ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ЛЬГОТНОГО ПИТАНИЯ

5.1. Учет обучающихся из малоимущих семей осуществляется на основании информации, предоставляемой один раз в месяц территориальными управлениями социальной защиты населения в муниципальные органы, осуществляющие управление в сфере образования, по электронным каналам связи с применением электронноцифровой подписи или с использованием электронных носителей информации. Возмещение расходов на обеспечение питанием обучающихся из малоимущих семей осуществляется, начиная с месяца, следующего за месяцем, в котором была получена информация. Списки обучающихся из малоимущих семей утверждаются приказом руководителя образовательной организации ежемесячно

5.2. Питание обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации, осуществляется в соответствии с приказом руководителя образовательной организации по факту выявления соответствующих обстоятельств в течение года. Основанием для издания приказа о предоставлении льготного питания обучающемуся в образовательной организации, находящемуся в трудной акт обследования социально-бытовых условий проживания обучающегося членами комиссии, осуществляющей контроль за организацией питания в образовательной организации, либо членами родительского комитета класса и классного руководителя (социального педагога), подтверждающий нахождение обучающегося в трудной жизненной ситуации.

5.3. Обучающимся, воспитанникам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется двухразовое бесплатное питание. Питание обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с приказом руководителя образовательной организации. Приказ о предоставлении питания обучающимся, воспитанникам с ограниченными возможностями здоровья издается 2 раза в год по состоянию на 1 сентября и 1 января.

КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

- 6.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.
- 6.2. Текущий контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания, дежурный администратор, члены комиссии по организации питания в школе.
- 6.3. Состав комиссии по организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.
- 6.4. Для организации отчётности по питанию учителя-предметники обязаны вести строгий учёт пропущенных уроков в классных журналах на предметных страницах. Классные руководители обязаны вести строгий ежедневный учёт количества пропущенных уроков в классном журнале.
- 6.5. Классные руководители обязаны до 1 числа каждого месяца сдавать ежемесячный отчёт по питанию класса в школьную бухгалтерию, ответственному за организацию питания в школе по предложенной форме, утверждённой директором школы.
- 6.6. Ответственность за достоверность информации в заявках, классных журналах и отчётах несут классные руководители.
- 6.7. Заместители директора контролируют работу классных руководителей и воспитателей по пропаганде и организации горячего питания обучающихся.
- 6.8. Директор осуществляет общий контроль за организацию питания в школе.

ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ РОДИТЕЛЕЙ (ЗАКОННЫХ ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ) ОБУЧАЮЩИХСЯ.

- 7.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:
- подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами;
 - вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через родительские комитеты и иные органы государственнообщественного самоуправления;
 - знакомиться с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в столовых и буфетах;
 - принимать участие в деятельности органов государственнообщественного управления по вопросам организации питания обучающихся;
- 7.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:
- для обеспечения ребенка льготным питанием, предоставить администрации образовательной организации все необходимые документы, - своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в образовательной организации для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- своевременно предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
 - вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

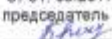
ИНФОРМАЦИОННО-ПРОСВЕТИТЕЛЬСКАЯ РАБОТА И МОНИТОРИНГ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.

- 8.1. МАОУ «Байкаловская СОШ» с целью совершенствования организации питания:
- изучает режим и рацион питания обучающихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания обучающихся с учётом режима функционирования образовательной организации, пропускной способности столовой, оборудования пищеблока;
 - организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвящённые вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учётом широкого использования потенциала органа государственного-общественного управления, родительских комитетов классов, органов ученического самоуправления, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания;
- обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю за качеством питания;
- проводит мониторинг организации питания и своевременно (согласно установленным срокам и формам) направляет в муниципальный орган управления образованием сведения по показателям эффективности реализации мероприятий областной программы совершенствования организации питания, в том числе:
 - количество обучающихся, охваченных питанием, в том числе двухразовым;
 - количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в рационе питания;
 - обеспеченность пищеблока столовой современным технологическим оборудованием;
 - удовлетворенность детей и их родителей организацией и качеством предоставляемого питания.

8.2. Орган государственного-общественного управления ежеквартально заслушивает на своих заседаниях итоги работы комиссии, осуществляющей контроль за организацией питания, вносит предложения в части своей компетенции по улучшению питания.

8.3. Вопросы организации питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) не реже 1 раза в полугодие обсуждаются на родительских собраниях в классах (группах), не реже 1 раза в год выносятся на обсуждение в рамках общешкольного собрания, публичного отчета.

Согласовано
С Управляющим советом школы
от 01.09.2017 протокол № 2
председатель УС
 Р.А. Бронникова



Утверждаю
директор школы
Е.Д. Кугаевская
30.09.2017

Приложение 2
к приказу от 30.08.2017 № 345

**СОСТАВ КОМИССИИ
по организации питания обучающихся.**

Председатель комиссии: Кугаевская Е.Д., директор МАОУ «Байкаловская СОШ»
Заместители председателя комиссии:

Буторина В.В., заместитель директора по УВР, Торопова Н.К., социальный педагог

Члены комиссии: Бронникова О.Э., учитель начальных классов

Пахомова Н.Г., учитель математики

Поспелова Л.Н. Учитель русского языка и литературы.

Согласовано
С Управляющим советом школы
от 01.09.2017 протокол № 2
председатель УС
 Р.А. Бронникова



Приложение 3
к приказу от 30.08.2017 № 345

График питания

обучающихся в столовой в 2017-2018 учебном году Муниципального автономного
образовательного учреждения «Байкаловская средняя общеобразовательная
школа»

1. Завтрак.


9.45 - 10.00 - 1-6 классы

10.40. -10.55.- 7-11 классы

2. Обед

12.05-12.25- 1-6 классы

13.10-13.40.- 7-11 классы

Согласовано
С Управляющим советом школы
от 01.09.2017 протокол № 2
председатель УС
 Р.А. Бронникова



Приложение 4
к приказу от 30.08.2017 № 345

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии в 2017-2018 учебном году Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Байкаловская средняя общеобразовательная школа»

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. Бракеражная комиссия состоит из 5 человек: ответственного организацию питания школьников, медицинского работника школы, члена Управляющего совета школы, члена родительского комитета школы, директора школы.
- 1.2. Бракеражная комиссия 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.
- 1.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у завхоза. 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, жесткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.
- 1.4. 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.

II. 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, её цвет.
- 2.2. 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

молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

2.4. 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.

III. Органолептическая оценка первых блюд

3.1. 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.

3.2. 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).

3.3. 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.

3.4. 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.

3.5. 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.

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

IV. Органолептическая оценка вторых блюд.

4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся 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 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. 4.4. 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 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 несоответствии 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 коренья, 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. У плохо приготовленного соуса – горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её 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. 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.

V. 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.

5.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

5.3. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре и на планерках. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности. 5.4. 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.



Приложение 5
к приказу от 30.08.2017 № 345

СОСТАВ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

Председатель комиссии: Кугаевская Е.Д., директор МАОУ «Байкаловская СОШ»

Заместители председателя комиссии: Бронникова Р.А.-председатель Управляющего совета школы.

Члены комиссии:

Доминова О.Ю., медицинская сестра

Павлова М.Ю. член родительского комитета

Добрынина Т.Л., ответственный за организацию питания школьников

Торопова Н.К. – социальный педагог МАОУ «Байкаловская СОШ»

Согласовано
С Управляющим советом школы
от 01.09.2017 протокол № 2
председатель УС
Б. Брыз Р.А. Бронникова



Приложение 5
к приказу от 30.08.2017 № 345

План работы комиссии по организации питания муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Байкаловская средняя общеобразовательная школа» на 2017-2018 у.г.


На основании общего Положения о порядке организации питания обучающихся в школе, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований работниками пищеблока, работа комиссии по организации питания в МАОУ «Байкаловская СОШ» организована по следующим направлениям:

• Ежемесячный контроль

1. Организация питьевого режима, уголков гигиены, наличие и оформление папок здоровья в классах.
2. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.
3. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
4. Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.
5. Контроль качества обработки и мытья посуды.
6. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания обучающихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
7. Проверка правил хранения продуктов и т.д. Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы школьного пищеблока. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на советах по питанию школы. Комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

План работы комиссии по организации питания на 2017-2018 учебный год .

№п/п	название мероприятия	ответственный	сроки
1	Заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. Анализ санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год.	члены комиссии	август
2	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	члены комиссии	постоянно
3	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	члены комиссии	постоянно
4	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	члены комиссии	постоянно
5	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за первое полугодие 2016-2017 учебного года».	члены комиссии	октябрь
6	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение журнала качества наличия суточных проб, маркировка банок.	члены комиссии	2 раза в неделю
7	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	члены комиссии	постоянно

Согласовано
С Управляющим советом школы
от 01.09.2017 протокол № 2
председатель УС
 Р.А. Бронникова



**Приложение 8
к приказу от 30.08.2017 № 345**

План работы бракеражной муниципальной автономного общеобразовательного учреждения
«Байкаловская средняя общеобразовательная школа» на 2017-2018 у.г.

На основании общего Положения о бракеражной комиссии, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии в МАОУ «Байкаловская СОШ» организована по следующим направлениям:

Ежедневный контроль

1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы.
2. Оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д);
3. За соблюдением технологии приготовления пищи.
4. За полнотой вложения продуктов при приготовлении.
5. Соблюдения санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
6. Соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.
7. Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.
8. Взятие проб из общего котла.

Ежемесячный контроль

1. Организация питьевого режима, уголков гигиены, наличие и оформление папок здоровья в классах.
 2. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.
 3. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
 4. Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.
 5. Контроль качества обработки и мытья посуды.
 6. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания обучающихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
 7. Проверка правил хранения продуктов и т.д. Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы школьного пищеблока. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на советах по питанию школы.
- Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.
- План работы бракеражной комиссии на 2017-2018 у.г.

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1.	Заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. Анализ санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год.	Члены бракеражной комиссии	Август
2.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
3.	Контроль сроков реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц

4.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	Члены бракеражной комиссии	1-2 раза в неделю
5.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Постоянно
6.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Сентябрь, Декабрь, Март, Май
7.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Октябрь
8.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Ноябрь
9.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за первое полугодие 2014-2015 учебного года».	Члены бракеражной комиссии	Декабрь
10.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Январь
11.	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение журнала качества наличие суточных проб, маркировка банок.	Члены бракеражной комиссии	Февраль
12.	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	Члены бракеражной комиссии	Март
13.	Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением.	Члены бракеражной комиссии	Март
14.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Члены бракеражной комиссии	Апрель
15.	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Май
16.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2016-2017 учебный год»	Члены бракеражной комиссии	Май
№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1.	Заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. Анализ санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год.	Члены бракеражной комиссии	Август

2.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
3.	Контроль сроков реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц