

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«УЧЕБНО-ВОСПИТАТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКС № 1
ШАХТЕРСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА»
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
(ГБОУ «УВК № 1 ШАХТЕРСКОГО М.О.»)

ПРИКАЗ

02.09.2024

Шахтерск

№125

Об организации питания обучающихся
в 2024-2025 учебном году

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 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"», положением об организации питания учащихся ГБОУ "УВК №1 Шахтерского м.о.", в целях сохранения и укрепления здоровья обучающихся,

ПРИКАЗЫВАЮ:

- Назначить 2024-2025 учебном году:
- Ответственным за организацию питания обучающихся заместителя директора по ВР Евдокимову Н.Н.
- Ответственным за получение, хранение и выдачу продуктов питания согласно соответствующим правилам кладовщика Кушнареву Г.А.
 - Утвердить:
 - Состав бракеражной комиссии (приложение 1).
 - Положение о бракеражной комиссии (приложение 2).
 - План работы бракеражной комиссии (приложение 3).
 - Режим питания обучающихся (приложение 4).
- Ответственному за организацию питания учащихся Евдокимовой Н.Н. :
 - Организовать питание обучающихся 1-4 классов: завтрак на сумму 79,68 руб., ГПД: обед на сумму 110,26 руб., 5-11 классов льготных категорий за счет бюджетных средств: обед на сумму 110,26 руб., (приложения 5, 6, 7).
 - Осуществлять постоянный контроль работы пищеблока и столовой, качества приготовления пищи, соблюдения правил личной гигиены персоналом пищеблока.
 - Обновлять по мере поступления документов списки обучающихся, которые имеют право на бесплатное питание за счет бюджетного финансирования, утвержденного приказом по школе.
 - Проводить ежеквартально анализ охвата обучающихся горячим питанием.
 - Усилить контроль неукоснительного выполнения санитарного законодательства в организации питания обучающихся.
- Классным руководителям:
- Обеспечить:

- Постоянный контроль ведения соответствующей документации при наличии обучающихся льготных категорий.
- Питьевой режим обучающихся, приобщение их к навыкам культуры приёма пищи.
- Осуществлять учет количества обучающихся, питающихся за родительскую плату, информировать повара школы.
- Проводить систематическую разъяснительную работу с родителями по организации питания обучающихся.
- Социальному педагогу Фазульзяновой Е. В. вести учет пакета документов обучающихся льготных категорий на получение бесплатного питания.
- Ответственному за получение, хранение и выдачу продуктов питания кладовщику Кушнаревой Г.А. осуществлять:
 - Ежедневный учет использования бюджетных средств, а также продуктов питания в соответствии с действующим законодательством.
 - Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов.
 - Контроль закладки в котел продуктов питания.
 - Повару столовой Гусаровой Г.Н.обеспечивать:
 - Организацию полноценного, безопасного и качественного питания детей, соблюдение технологии изготовления блюд, использования норм питания.
- Бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами.
 - Хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке.
 - Соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите не более 2-х часов.
 - Организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены при отсутствии основных продуктов.
 - Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и соблюдение правильного хранения.
 - Работникам пищеблока соблюдать:
 - Санитарное законодательство.
 - Личную гигиену с целью недопущения эпидосложнений и заболеваний острыми кишечными инфекциями.
- Медицинской сестре Ариповой Л. С., кладовщику Кушнаревой Г.А. завхозу Николаенковой Е. А.:
 - Разработать и согласовать новое примерное двухнедельное меню с учетом среднесуточного набора пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательной организации (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки) в соответствии с сезонным периодом с учетом выполнения одноразовых норм питания обучающихся.
 - Составлять ежедневное меню питания.
 - Вести журнал бракеража сырой продукции с учетом соблюдения сроков реализации продуктов питания.
 - Вести журнал бракеража готовой продукции с оценкой готовых блюд и разрешения их к выдаче.
 - Контролировать выполнение ежедневного меню согласно примерному двухнедельному меню, утвержденному приказом по школе.
 - Осуществлять контроль правильной обработки продуктов, выхода блюд и органолептических качеств пищи, выполнение норм питания.
 - Ежедневно контролировать забор суточной пробы готовой продукции и соблюдать ее правильное хранение.
 - Вести контроль санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
 - Оформлять (при наличии) возврат и дополнение продуктов в меню-требование не позднее 1 часа.

- Усилить противоэпидемические мероприятия, профилактическую работу по профилактике очагов острых кишечных инфекций и пищевых отравлений.
- Проводить аудит-проверки школьной столовой по вопросам качественного и количественного состава норм питания с привлечением представителей родительского комитета.
- Вести журнал здоровья сотрудников пищеблока.
- Контролировать прохождение медосмотра сотрудниками пищеблока.
- Ответственному за организацию питьевого режима обеспечить свободный доступ учащихся к питьевой воде в течение всего времени пребывания в школе.
- Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор

ГБОУ "УВК № 1 Шахтерского м



Г. Н. Бугрий

- директор Учреждения или его заместитель (председатель комиссии);
- медицинская сестра;
- работник, ответственный за организацию питания учащихся;
- представитель родительского комитета Учреждения.

Приложение 1

к приказу ГБОУ «УВК №1 Шахтерского м.о.»

от 02.09.2024 № 125

Состав бракеражной комиссии

...и – Фуникова Ольга Анатольевна

...льского комитета – Сумневич Т. Ю.

- Арипова Л. С.

а Е. А.

..

Приложение 2

к приказу ГБОУ «УВК №1 Шахтерского м.о.»

от 02.09.2024 № 125

Положение

о бракеражной комиссии

ГБОУ «УВК №1 Шахтерского м.о.»

Общее положение

Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в ГБОУ «УВК №1 Шахтерского м.о.». Бракеражная комиссия создается приказом директора общеобразовательного учреждения на начало учебного года.

Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который производится 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 у повара. 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 и др. лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии (мед.работник), и повар, приготовляющий продукцию.

Полномочия комиссии

Бракеражная комиссия ГБОУ «УВК №1 Шахтерского м.о.»:

- 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 правильность 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;
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

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

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

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

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 несоответствия в рецептуре – блюдо направить на анализ в лабораторию.

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, ее усвоение.

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

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 подписями всех членов комиссии.

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.

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.

Управление и структура.

В состав бракеражной комиссии входит:

- 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.

Методика органолептической оценки пищи

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

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

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

Органолептическая оценка первых блюд

Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется 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 загрязненности.

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

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 пленок.

При проверке пюре-образных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки и тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых 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.

Органолептическая оценка вторых блюд

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно.

Приложение 4

к приказу ГБОУ «УВК №1 Шахтерского м.о.»

от 02.09.2024 № 125

Режим питания обучающихся

10⁰⁵ - 10²⁵ – 1-4 классы;

11⁰⁵-11²⁵ – 5-11 классы (льготная категория);

13³⁰ – 13⁵⁰ – 1-4 классы (группа продленного дня)

План
работы бракеражной комиссии по питанию
на 2024/2025 учебный год

№ п/п	Мероприятие	Месяц	Ответственный
1	Изучение нормативных документов и рекомендаций по организации питания учащихся в учреждении в 2024-2025 учебном году.	Сентябрь	Медицинская сестра, бракеражная комиссия
2	Контроль за закладкой продуктов	Ежедневно	Медицинская сестра, бракеражная комиссия
3	Ведение бракеражного журнала.	Ежедневно	Медицинская сестра, бракеражная комиссия
4	Контроль за качеством и выходом готовых блюд согласно меню.	Ежедневно	Медицинская сестра, бракеражная комиссия
5	Контроль за весом готовой продукции, нормами выдачи и порционированием блюд	Еженедельно	Медицинская сестра
6	Проверка сроков реализации, поступивших продуктов, качество и условия хранения продуктов на складе и в день приготовления пищи	Еженедельно	Медицинская сестра
7	Проверка правильности хранения на раздаче пищи, температура их отпуска	Ежедневно	Медицинская сестра, бракеражная комиссия
8	Проверка проведения С – витаминизации пищи, наличие в ассортименте соков, фруктов и овощей.	Еженедельно	Медицинская сестра

Приложение 5

к приказу ГБОУ «УВК №1 Шахтерского м.о.»

от 02.09.2024 № 125

Список учащихся 1-4 классов,
которые питаются за счет бюджетных средств

1 класс:

1. Авдеев Даниил Дмитриевич
2. Вакарева Виктория Андреевна
3. Забусов Алексей Дмитриевич
4. Каченя Анастасия Михайловна
5. Коломьщев Даниил Александрович
6. Лиман Екатерина Витальевна
7. Лутьянов Макар Павлович
8. Мартынюк Полина Константиновна
9. Молодорич Мирослава Сергеевна
10. Нестеренко Кирилл Игоревич
11. Парфенова Вероника Алексеевна
12. Полшкова Виктория Евгеньевна
13. Птахин Максим Александрович
14. Оганисян Рубен Петросович
15. Сафонов Матвей Артёмович
16. Севостьянов Даниил Александрович
17. Терещенко Барислава Александровна

2 класс:

1. Барсуков Егор Романович
2. Бондаренко Тимур Максимович
3. Бутырина Варвара Михайловна
4. Гапоненко Константин Павлович
5. Живоглядова Дарина Александровна

34. Нестерук Ростислав Валерьевич – ребенок из семьи многодетных
35. Ряднов Данил Александрович – ребенок из семьи многодетных
36. Обойщикова Анастасия Витальевна – ребенок из семьи многодетных
37. Шевченко Ярослав Викторович – ребенок из семьи многодетных
38. Гвоздева Анастасия Олеговна - ОВЗ
39. Бескиер Алексей Семенович – ребенок из семьи военных
40. Кузько Егор Михайлович – ребенок из семьи военных

10 класс

41. Шевченко Владислав Александрович – ребенок из семьи многодетных
42. Шилкин Максим Александрович - ребенок из семьи погибших военных
43. Пелих Артем Владимирович – ребенок из семьи военных
44. Ключева Алина Александровна – ребенок из семьи военных

11 класс

45. Горшкова Анастасия Николаевна - ЛРП
46. Москаленко Никита Сергеевич – ребенок из семьи погибших шахтеров
47. Рябинин Егор Андреевич– ребенок из семьи многодетных
48. Алтухова София Александровна – ребенок из семьи многодетных
49. Быкасова Ольга Андреевна – ребенок из семьи многодетных
50. Ненаживина Виолетта Валерьевна – ребенок из семьи многодетных
51. Ряднова Виктория Александровна – ребенок из семьи многодетных
52. Прокофьев Никита Сергеевич - инвалид

Приложение 6

к приказу ГБОУ «УВК №1 Шахтерского м.о.»

от 02.09.2024 № 125

Список учащихся 5-11 классов льготной категории,
которые питаются за счет бюджетных средств

5 класс

1. Ролдугин Федор Александрович - ЛРП
2. Кузнецов Владислав Владимирович - ОВЗ
3. Демура Ирина Сергеевна – ребенок из семьи многодетных
4. Нестеренко Дамир Игорьевич – ребенок из семьи многодетных
5. Кузько Софья Михайловна – ребенок из семьи военных

6 класс

6. Выставнога Милена Михайловна – ребенок из семьи многодетных
7. Гриценко София Петровна – ребенок из семьи многодетных
8. Демура Михаил Сергеевич – ребенок из семьи многодетных
9. Морозов Иван Анатольевич – ребенок из семьи многодетных
10. Костин Тимофей Александрович - ОВЗ
11. Тарабанова Камилла Алексеевна – ребенок из семьи многодетных
12. Шевченко Алина Александровна – ребенок из семьи многодетных
13. Бескиер Артем Семенович – ребенок из семьи военных
14. Ключев Михаил Александрович – ребенок из семьи военных

7 класс

15. Марченко Иван Васильевич – ребенок из семьи военных
16. Найдено Алиса Артемовна – ребенок из семьи военных
17. Соболев Александр Андреевич - инвалид
18. Калашникова Анастасия Анатольевна - инвалид
19. Ролдугин Николай Александрович - ЛРП
20. Барсуков Макар Романович – ребенок из семьи многодетных
21. Быкасова Татьяна Андреевна – ребенок из семьи многодетных
22. Шевченко Виталий Викторович – ребенок из семьи многодетных

8 класс

23. Корниенко Александр Евгеньевич - ЛРП
24. Ролдугина Екатерина Александровна - ЛРП
25. Барсукова Ярослава Романовна – ребенок из семьи многодетных
26. Поляков Константин Павлович – ребенок из семьи многодетных
27. Морозова Варвара Анатольевна – ребенок из семьи многодетных
28. Сущенко Ярослав Денисович - .инвалид

9 класс

29. Шабанова Карина Борисовна - ЛРП
30. Фиц Иван Тарасович - ЛРП
31. Рябинин Арсений Андреевич – ребенок из семьи многодетных
32. Выставнога Диана Михайловна – ребенок из семьи многодетных
33. Нестерук Марк Валерьевич – ребенок из семьи многодетных

1	Балашов Максим	3 класс
2	Барсуков Егор	2 класс
3	Бутырина Варвара	2 класс
4	Быкасова Люба	3 класс
5	Вакарева Виктория	1 класс
6	Гриценко Диана	3 класс
7	Демура Павел	4 класс
8	Живоглядова Дарина	2 класс
9	Забусов Алексей	1 класс
10	Зинченко Анастасия	4 класс
11	Каченя Анастасия	1 класс
12	Коломыщев Даниил	1 класс
13	Косемян Роза	2 класс
14	Котлярова Виктория	2 класс
15	Лутьянов Макар	1 класс
16	Манжелов Артем	2 класс
17	Матвиенкова Виктория	2 класс
18	Мартынюк Полина	1 класс
19	Метелица Валентина	4 класс
20	Нестеренко Лиза	2 класс
21	Нестеренко Кирилл	1 класс
22	Обойщикова Оля	4 класс
23	Парфенова Вероника	1 класс
24	Полшкова Виктория	1 класс
25	Прохорский Денис	2 класс
26	Севостьянов Даниил	1 класс
27	Серветник Вероника	2 класс
28	Тарабанов Артем	3 класс
29	Терещенко Валерия	3 класс
30	Цупка Сергей	2 класс

6. Косемян Роза Кареновна
7. Котлярова Виктория Дмитриевна
8. Манжелов Артём Юрьевич
9. Матвеевкова Виктория Денисовна
10. Петрова Анастасия Валериевна
11. Прохорский Денис Кириллович
12. Серветник Вероника Артёмовна
13. Цупка Сергей Сергеевич
14. Матросов Даниил Тигранович
15. Нестеренко Елизавета Игоревна

3 класс:

1. Быкасова Любовь Андреевна
2. Голуб Никита Иванович
3. Гриценко Диана Евгеньевна
4. Ковалёва Мария Романовна
5. Лопухова Валерия Владимировна
6. Луханин Егор Геннадиевич
7. Орлов Илья Юрьевич
8. Ряднов Кирилл Александрович
9. Тарабанов Артём Алесеевич
10. Терещенко Валерия Павловна
11. Тяпушкин Дамир Артурович
12. Балашов Максим Максимович

4 класс:

1. Воронов Валерий Дмитриевич
2. Выставного Каролина Михайловна
3. Гриценко Павел Александрович
4. Губриенко Демьян Дмитриевич
5. Губин Максим Тарасович
6. Демура Павел Сергеевич
7. Зинченко Анастасия Андреевна
8. Иванова Каролина Игоревна
9. Линник Руслан Денисович
10. Лопухова Виктория Владимировна
11. Матвеевков Илья Константинович
12. Метелица Валентина Романовна
13. Минцев Артем Владимирович
14. Обойщикова Ольга Витальевна
15. Полякова Алена Павловна
16. Татаурова Мария Игоревна
17. Украдыженко Богдан Николаевич
18. Гавва Владимир Юрьевич
19. Биляк Кирилл Ильич
20. Марченко Максим Евгеньевич