

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Тайтурская средняя общеобразовательная школа»

ПРИКАЗ

№ 198 от 30.08.2024 г.

п. Тайтурска

**Об организации питания обучающихся
в 2024-2025 учебном году**

В соответствии со статьями [37](#), [41](#), [пунктом 7](#) статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», [Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ](#) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными [постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32](#), [СП 2.4.3648-20](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными [постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28](#), [СанПиН 1.2.3685-21](#) «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными [постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 № 2](#), Законом Иркутской области Об обеспечении бесплатным питанием обучающихся общеобразовательных организаций Иркутской области от 19 мая 2021 года, Региональным стандартом оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных образовательных организаций Иркутской области, Постановлением от 1 сентября 2020 года N 725-пп Об организации бесплатного питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях в Иркутской области (с изменениями на 29 марта 2022 года), Постановления Правительства Иркутской области Об установлении расчетной стоимости бесплатного питания отдельных категорий обучающихся общеобразовательных организаций в Иркутской области и признании утратившими силу отдельных постановлений Правительства Иркутской области (с изменениями на 21 марта 2022 года), Постановлением администрации МР УРМО от 01.02.2016г. № 25 «Об утверждении предельного размера наценки на продукцию собственного производства в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений муниципального района Усольского районного муниципального образования», руководствуясь п. 5 Устава школы

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание обучающихся на базе школьной столовой в соответствии с Положением об организации питания обучающихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Тайтурская средняя общеобразовательная школа». (Приложение 1)
2. Использовать для приготовления школьного питания Цикличное меню (Приложение 2).

3. Установить размер торговой надбавки на продукцию собственного производства 20%.
4. Утвердить график питания обучающихся МБОУ Тайтурской СОШ (Приложение 3).
5. Утвердить план мероприятий по работе, направленной на пропаганду здорового питания и увеличение охвата горячим питанием обучающихся школы до максимальных показателей в соответствии с количеством посадочных мест в зале (Приложение 4).
6. **Назначить Ткачеву М.М., и.о. зам. директора по УВР:**
 - 6.1. Обеспечить размещение информации об организации питания в школьной столовой на сайте, внести на сайт в раздел **food** цикличное меню, обеспечить размещение на сайте ежедневного меню.
 - 6.2.
7. **Зам. директора по УВР Ткачевой М.П.:**
 - 7.1. Обеспечить размещение ежедневного меню на сайте школы в разделе мониторинга горячего питания.
 - 7.2. Осуществлять ежедневный допуск к работе с внесением записи в журнал установленной формы.
 - 7.3. Организовать работу Совета родителей школы, направленную на улучшение организации и качества питания школьников.
8. **Назначить Щербакову М.И., социального педагога, ответственной за организацию льготного питания в школе.**

Щербаковой М.И., ответственной за организацию льготного питания в школе:

 - 8.1. Своевременно информировать классных руководителей об изменениях в списочном составе детей, получающих льготное питание.
 - 8.2. Ежемесячно сдавать отчет по количеству детей, получающих льготное питание, в отделение по социальной защите населения по Усольскому району
 - 8.3. Оказывать консультативную помощь родителям (законным представителям) по оформлению документов на получение льготного питания.
 - 8.4. Вести еженедельный контроль ведения ведомости учета питания и бесплатного молока для всех льготных категорий обучающихся
9. **Возложить ответственность на классных руководителей 1- 11 классов:**
 - 9.1. Ежедневный учет посещаемости обучающимися школьной столовой, своевременность заказа обеда на класс.
 - 9.2. На классных руководителей 5-11 классов - учет родительской платы в своем классе через электронные таблицы.
 - 9.3. Сопровождение обучающихся в столовую в соответствии с графиком питания;
 - 9.4. Соблюдение обучающимися санитарно-гигиенических условий приема пищи;
 - 9.5. Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
10. **Афанасенко Т.Н., заведующей хозяйством, обеспечить:**
 - 10.1. Ежедневный контроль соблюдения санитарных правил и норм на пищеблоке и в обеденном зале, соблюдение санитарно-гигиенического и дезинфекционного режима.

- 10.2. Исправность технологического оборудования в пищеблоке и складах пищевых продуктов;
- 10.3. Применение разрешенной к использованию посуды и мебели; учет прихода и боя посуды.
- 10.4. Бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой, дезинфицирующими и моющими средствами;
- 10.5. Учет торговой надбавки на продукцию собственного производства и отчет о ее расходовании.
- 10.6. Своевременное согласование с директором и оформление заявки на финансирование мероприятий, необходимых для организации питания и работы столовой в соответствии с требованиями.
- 10.7. Внесение предложений по улучшению качества работы столовой.

11. На поваров школьной столовой:

11.1 Токаренко Н.А. – возложить **обязанность** ежедневного забора суточной пробы готовой продукции и ее правильного хранения, составление ежедневного меню - требования установленного образца с указанием выхода блюд.

11.2. Крашенина Е.Н. – обязанность обеспечить наличие контрольного блюда.

11.3. Шипуля С.В. – обязанность обеспечить маркировку посуды.

12. На кладовщика Денисову Н.О. возложить ответственность за:

12.1. Размещение на стенде в обеденном зале утвержденного ежедневного меню.

12.2. Оформление и своевременность предоставления в централизованную бухгалтерию установленной отчетной документации.

12.3. Обеспечение соблюдения утвержденного циклического 10-дневного меню и своевременной замены блюд при необходимости.

12.4. Правильность приема, хранения, выдачи продуктов и соблюдение условий и срока реализации продуктов, соблюдение товарного соседства.

12.5. Своевременность оформления спецификации для заказа продуктов питания у поставщика и составление проекта контракта на приобретение продуктов питания.

12.6. Соблюдение санитарных норм в холодильном оборудовании и складских помещениях.

12.7. Своевременное информирование завхоза школы о неисправности оборудования, необходимости ремонта.

12.8. Своевременное предоставление отчетной документации в МКУ «Управление».

12.9. Возложить материальную ответственность за сохранность продуктов питания.

13. На поваров школьной столовой возложить ответственность

- 13.1. За соблюдение технологии приготовления пищи.
- 13.2. Правильность выхода блюд и вкусовые качества пищи.
- 13.3. Соблюдение правил хранения и реализации готовой продукции.
- 13.4. Использование на рабочем месте спецодежды и специальных головных уборов, соблюдение норм личной гигиены и санитарных норм.
- 13.5. Своевременность раздачи, соблюдение температуры подачи блюда и соблюдение размеров порции в соответствии с возрастными группами обучающихся.

14. Создать бракеражную комиссию в составе: 1) председатель комиссии - медицинский работник школы, 2) ответственный за организацию питания Ткачева М.П. 3) социальный педагог Щербакова М.И.

В случае отсутствия кого-либо из членов комиссии его обязанности выполняет директор школы либо его заместитель.

12.1. Организовать работу комиссии согласно Положению (Приложение 6).

12.2. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль закладки продуктов питания, контроль выхода порции, снятие пробы, оценку готовых блюд и разрешение их к выдаче, на председателя комиссии – за своевременность записей в бракеражном журнале «Готовых блюд».

13. Медицинскому работнику школы:

13.1. Обеспечить своевременность прохождения предварительного, при поступлении на работу, и периодических медицинских обследований всеми сотрудниками столовой.

13.2. Контролировать санитарное состояние пищеблока, дезинфекционный режим и соблюдение работниками столовой правил личной гигиены. Обеспечить наличие инструкций по использованию дез. средств.

13.3. Проводить С - витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей с соблюдением требований.

13.4. Обеспечить ведение ведомости контроля за рационом питания, осуществление подсчета и сравнения со среднесуточными нормами питания (в расчете на одного человека, в среднем за 10 дней).

Директор школы



Котовская О.И.



Положение

об организации питания обучающихся Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Тайтурская средняя общеобразовательная школа»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации питания обучающихся Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Тайтурская средняя общеобразовательная школа» (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями [37](#), [41](#), [пунктом 7](#) статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», [Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ](#) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными [постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными [постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, СанПиН 1.2.3685-21](#) «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными [постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 № 2](#), Законом Иркутской области Об обеспечении бесплатным питанием обучающихся общеобразовательных организаций Иркутской области от 19 мая 2021 года, Региональным стандартом оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных образовательных организаций Иркутской области, Постановлением от 1 сентября 2020 года N 725-пп Об организации бесплатного питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях в Иркутской области (с изменениями на 29 марта 2022 года), Постановления Правительства Иркутской области Об установлении расчетной стоимости бесплатного питания отдельных категорий обучающихся общеобразовательных организаций в Иркутской области и признании утратившими силу отдельных постановлений Правительства Иркутской области (с изменениями на 21 марта 2022 года), Постановлением администрации МР УРМО от 01.02.2016г. № 25 «Об утверждении предельного размера наценки на продукцию собственного производства в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях муниципального района Усольского районного муниципального образования», уставом Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Тайтурская средняя общеобразовательная школа» (далее – школа).

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся школы, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех участников процесса организации питания: обучающихся школы, их родителей (законных представителей) и работников школы.

2. Порядок предоставления питания и питьевого режима

2.1. Обеспечение обучающихся питанием осуществляется школой самостоятельно на базе пищеблока, работающего на полуфабрикатах высокой степени готовности. Обслуживание обучающихся осуществляется штатными работниками школы, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Предоставление питания обучающихся организуют назначенные приказом директора школы ответственные работники из числа администрации и технического персонала школы.

2.2. Обучающиеся 1-4 классов обеспечиваются бесплатным горячим питанием (завтрак или обед) и бесплатным питьевым молоком. **Основанием для предоставления питания является приказ об обучении обучающегося по программе начального общего образования.**

2.3. Обучающиеся с ОВЗ и дети-инвалиды обеспечиваются двухразовым бесплатным питанием (завтрак и обед). **Основанием для предоставления бесплатного питания является заключение ПМПК и приказ на основании заявления родителей (законных представителей) о переводе на обучение по АООП.**

2.4. Обучающиеся из многодетных или малоимущих семей обеспечиваются бесплатным питанием. **Основанием для предоставления питания является реестр получателей мер социальной помощи, ежемесячно направляемый в школу управлением социальной защиты.**

2.5. В случае возникновения права получения бесплатного питания по двум основаниям, родители (законные представители) вправе выбрать только один вид льготного питания, написав соответствующее заявление (Приложение 1).

2.6. Питание обучающихся за родительскую плату осуществляется на добровольной основе. Основанием для организации питания за родительскую плату является платежный документ, подтверждающий факт предоплаты питания, и ежедневная заявка от обучающегося.

2.7. Обучающемуся прекращается предоставление **льготного** питания и бесплатного молока в следующих случаях:

- утраты обучающимся права на получение льготного питания;

- отчисления обучающегося из школы;
- отказ родителей (законных представителей) от предоставления обучающемуся льготного питания и бесплатного молока (письменное заявление, Приложение 2).

2.8. Обучающемуся прекращается предоставление горячего питания за родительский счет, если:

- возникла задолженность за питание;
- родитель (законный представитель) обучающегося предоставил заявление о замене горячего питания на питание готовыми домашними блюдами (для обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании);
- обучающийся переведен или отчислен из школы.

2.10. Любые виды питания приостанавливаются в случае приостановления образовательных отношений на основании заявления родителей.

2.11. В соответствии с п. 9 Закона Иркутской области «Об обеспечении бесплатным питанием обучающихся общеобразовательных организаций Иркутской области» от 19 мая 2021 года, дети из многодетных и малоимущих семей, дети с ОВЗ и инвалиды на время применения электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в период действия режима повышенной готовности на территории Иркутской области обеспечиваются набором продуктов питания в порядке, установленном Правительством Иркутской области.

2.12. В случаях полного или частичного перевода обучающихся 1 - 4 классов общеобразовательных организаций на карантин и/или дистанционный формат обучения, введения дополнительных каникулярных периодов с целью профилактики случаев заболевания обучающихся новой коронавирусной инфекцией и иными инфекционными и вирусными заболеваниями, не подразумевающих посещение обучающимися 1 - 4 классов образовательной организации, обеспечение организации бесплатного горячего питания за счет средств субсидии не осуществляется, поскольку дети не находятся в образовательной организации (Письмо Минпросвещения России от 05.11.2020 N АН-1889/09 "О направлении разъяснений").

2.13. Обучающиеся, имеющие ограниченные возможности здоровья, дети-инвалиды, обучающиеся на дому в соответствии с заключением медицинской организации, имеют право на предоставление денежной выплаты взамен двухразового бесплатного питания в дни учебных занятий. Порядок предоставления выплаты регулируется порядком, установленным Правительством Иркутской области.

2.14. Горячее питание обучающимся предоставляется в учебные дни и часы работы школы пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно - по утвержденному графику. Питание не предоставляется в дни каникул и карантина, выходные и праздничные дни.

2.15. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом директора школы.

2.16 Питьевой режим обучающихся обеспечивается тремя способами: кипяченой, бутилированной водой на розлив с помощью помпы и расфасованной в бутылки питьевой водой.

Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания обучающихся в школе.

При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.17. Предоставление питания организуется по классам в соответствии с графиком, утверждаемым директором школы. График составляется ответственным по питанию с учетом возрастных особенностей обучающихся, числа посадочных мест в обеденном зале и продолжительности учебных занятий.

3. Условия организации питания

3.1. В соответствии с требованиями [СП 2.4.3648-20](#), [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#), [СанПиН 1.2.3685-21](#) и [ТР ТС 021/2011](#) в школе выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

3.2. Закупка пищевых продукции и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

3.3. В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация школы совместно с классными руководителями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках образовательной деятельности и внеурочных мероприятий;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) обучающихся беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учетом широкого использования потенциала управляющего и родительского совета;
- проводит мониторинг организации питания.

4. Финансовое обеспечение и порядок учета

4.1. Питание обучающихся школы организуется за счет средств:

- федерального, регионального и местного бюджетов;
- родителей (законных представителей) обучающихся (далее – родительская плата);

4.2. Питание за счет средств федерального, регионального и местного бюджетов

4.2.1. Бюджетные средства на обеспечение горячим питанием обучающихся выделяются в качестве меры социальной поддержки обучающихся из льготных категорий, перечисленных в разделе 2 настоящего Положения.

4.2.3. Обеспечение питанием обучающихся из льготных категорий производится исходя из фактических расходов по предоставлению питания согласно установленной распорядительным актом органа власти стоимости одного дня питания.

4.3. Питание за счет средств родительской платы

4.3.1. Стоимость одного дня горячего питания обучающихся за счет родительской платы определяется с учетом торговой надбавки на продукцию собственного производства. Размер торговой надбавки определяется с учетом мнения совета родителей и утверждается приказом директора школы.

4.3.2. Начисление родительской платы производится с учетом табеля учета фактического получения питания обучающимися. Табель ведется классным руководителем в электронной таблице.

4.3.3. Горячее питание обучающихся за счет родительской платы осуществляется на условиях предоплаты. Родители (законные представители) вносят плату путем перечисления через отделения банков на лицевой счет школы с указанием класса, Ф. И. О. обучающегося ежемесячно до 25-го числа месяца, предшествующего месяцу питания.

4.3.4. О непосещении обучающимся школы родители (законные представители) ребенка обязаны сообщить классному руководителю. Сообщение должно поступить заблаговременно, то есть до наступления дня отсутствия обучающегося.

4.3.5. При отсутствии обучающегося по уважительным причинам (при условии своевременного предупреждения классного руководителя о таком отсутствии) обучающийся снимается с горячего питания. Оплаченные денежные средства засчитываются в будущий период.

5. Права и обязанности участников образовательных отношений при организации питания

5.1. Директор школы:

- ежегодно в начале учебного года издает приказ о предоставлении горячего питания обучающимся и организации питьевого режима;
- обеспечивает принятие локальных актов по организации питания обучающихся;

- назначает из числа работников школы ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на родительских собраниях и совещаниях при директоре.

5.2. Ответственный за организацию питания осуществляет обязанности, установленные приказом директора школы.

5.3. Завхоз:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

5.4. Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции, соблюдают санитарные требования;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

5.5. Классные руководители:

- представляют в пищеблок заявку об организации горячего питания обучающихся на учебный день. В заявке обязательно указывается фактическое количество питающихся;
- ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися приемов пищи по форме, осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации горячего питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании;
- систематически проводят с родителями консультации по организации питания обучающихся;
- выносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению горячего питания.

5.6. Родители (законные представители) обучающихся:

- представляют документы, которые необходимы для организации питания обучающихся и предоставления мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания;
- сообщают классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника, классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации горячего питания в школе;
- осуществляют родительский контроль качества школьного питания;
- своевременно вносят родительскую плату за питание.

6. Контроль за организацией питания

6.1. Общий контроль за организацией питания воспитанников осуществляет директор школы.

6.2. Производственный контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной директором.

6.3. Контроль организации питания может осуществляться при взаимодействии с родителями воспитанников (далее – родительский контроль). Порядок проведения родительского контроля и доступа в помещения для приема пищи определяется локальным актом школы.

7. Ответственность

7.1. Директор школы несет ответственность за организацию горячего питания обучающихся в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом школы и настоящим Положением.

7.2. Работники школы, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью обучающимся, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязанностей.

Работники школы, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством РФ, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

7.3. Родители (законные представители) обучающихся несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за неуведомление школы о наступлении обстоятельств, лишающих права обучающегося на получение мер социальной поддержки при получении горячего питания.

Приложение 1
К Положению об
организации
питания

Директору МБОУ «Тайтурская СОШ»
Котовской О.И.

от _____,

проживающей по адресу: _____

контактный телефон: _____

заявление об отказе от бесплатного молока

Прошу исключить моего ребенка _____, ученика
_____ класса, в дни посещения МБОУ «Тайтурская СОШ» на период с _____
202__ года по _____ 202__ года из списков на бесплатное молоко в связи с
тем, _____ что

_____ 202__ года

(подпись)

(расшифровка)

График питания

класс	завтрак	Начало 1-го урока	Кол-во человек	молоко	Д - дезинфекция столов У – Уборка помещения и дезинфекция	обед		
1 смена								
1а	8:40 – 8:50	8:50	64	10:05		-		
1б							-	
1в					10:50			
1-2Г	9:30-9:40		9	9:30-9:40		12:00-12:10		
3 а	10:20-10:30	8:00	68	11:20-11:25				
3 б				11:20-11:25				
4б				11:55-12:00				
4Г	9:30-9:40		10	9:30-9:40		12:00-12:10		
5а	9:30-9:40	8:00		-		11:10-11:20		
5б								
5в								
5Д	9:30-9:40	8:50	11	--		11:10-11:20		
9А	8:40-8:50	8:00		-		11:10-11:20		
9Б				-				
9В				-				
8-9Г	9:30-9:40		14	-		11:10-11:20		
10		8:00		-		11:10-11:20		
11		8:00		-		11:10-11:20		
6-7Г	9:30-9:40	8:50	10	-		11:10-11:20		
2а	-	12:30	68	12:25-12:30		13:10-13:20	-	
2б	-							-
2в	-			12:35-12:40				-
3в	-			22	13:25-13:30		14:00-14:10	-
3г	-			13	13:10-13:20		13:10-13:20	15:30-15:40
4а	-			19	13:25-13:30		14:00-14:10	-
4в	-			23	15:05-15:10		14:00-14:10	-
5г	-			9	-	-	14:00-14:10	15:30-15:40
6а	-	14:00		-	-	14:40-14:50	-	
6б	-			-	-			
6в	-			-	-			
7а	-			-	-	15:30-15:40	-	
7б	-			-	-			
7в	-			-	-			

8а	-			-	-	16:20-16:30	-
8б	-			-	-		

Приложение 4 к приказу
приказу № 198 от 30.08.2024
г.

План

мероприятий по работе, направленной на пропаганду здорового питания и увеличение охвата горячим питанием обучающихся МОУ Тайтурской СОШ
на 2024-2025 учебный год

	Мероприятие	Срок проведения	ответственные
1	Организация питания детей из малообеспеченных семей, детей участников СВО, детей с ОВЗ, инвалидов, находящихся на домашнем обучении	В течение года	Соц. педагог
3	Проведение тематических классных часов, бесед по вопросам здорового питания в рамках внеклассной работы	в течение учебного года	Классные руководители
4	Проведение бесед в рамках родительских собраний по теме «Здоровое питание школьников»	В соотв. с планом работы классного руководителя	Классные руководители
5	Оформление информационных стендов о здоровом питании	сентябрь октябрь	Педагог-организатор
6	Родительский контроль, участие в «горячей линии» по вопросу организации школьного питания	в течение учебного года	Общешкольный родительский комитет
8	Изучение удовлетворенности обучающихся и родителей	ноябрь	Яковлева Н.А.

	(законных представителей) качеством школьного питания		
9	Проведение уроков ОБЖ и биологии о значении правильного питания для здоровья человека	в течение учебного года в соответствии с КТП	Учителя
10	Игры, викторины, конкурсы, праздники	в соответствии с планом работы школы	Педагог-организатор
11	Обзор литературы «Книги о здоровом питании»	Декабрь	Педагог-библиотекарь
12	В рамках Дня толерантности конкурсы-викторины «Кухни народов мира»	Ноябрь	Педагог-организатор

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
МБОУ «Тайтурская СОШ»

I. Общие положения

1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль доброкачественности готовой продукции, который проводится органолептическим методом.
2. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и отметки в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.
3. Бракеражная комиссия состоит из нечетного количества членов.
4. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

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, ее цвет.
- 2.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах определяется: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
- 2.3. 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.
- 2.4. Органолептическая оценка первых блюд.
- 2.5. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обратить внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
- 2.6. 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).
- 2.7. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.
- 2.8. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.
- 2.9. 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.
- 2.10. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

2.11. Органолептическая оценка вторых блюд.

2.12. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все основные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

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

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

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

2.16. 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 несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

2.17. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные 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 имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.

2.18. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

2.19. Критерии оценки качества блюд.

«Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

«Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

«Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

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

III. Процедура проведения бракеража

3.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в школьной столовой, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы.

3.2. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню - раскладке. Для определения правильности веса приготовленных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие нештучные изделия - путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

3.3. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с формой. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и заверен печатью. Хранится бракеражный журнал у заведующего производством.

3.4. За качество пищи несут ответственность: повара, изготавливающие продукцию и директор школы.

3.5. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов комиссии.