

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОРАБЛИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА №2»

ПРИКАЗ

№ 2023

№ 10

О назначении ответственного за организацию горячего питания
в 2023-2024 учебный год

В целях совершенствования системы организации и улучшения качества питания обучающихся в 2023-2024 учебном году, в соответствии СанПиН 2.1.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить заместителя директора по АХЧ Холодкову Л.В. ответственной за размещение отчетных форм в системе «Барс.Мониторинг-Питание» по горячему питанию.
2. Ответственному за организацию питания Чужаковой Л.Н., шеф-повару, выполнять контроль:
 1. за организацией и качеством питания;
 2. за организацией приема пищи в соответствии с СанПиН 2.1.4.3590-20 утвержденным графиком;
 3. за уровнем санитарно-гигиенического питания обучающихся;
 4. за наличием соответствующую документацию в соответствии с требованиями СанПиН;
 5. осуществлять проверки качества сырой и готовой продукции, поступающей на пищеблок;
 6. нести ответственность за доставку, хранение и выдачу продукции учащимся;
 7. не допускать прием продукции от поставщиков без сопроводительных документов;
 8. контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы

С.В. Комягина

Комягина
Е.А. Комягина

Л.В. Холодкова

Л.Н. Чужакова



МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОРАБЛИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА №2»

ПРИКАЗ

№ 35^ч/₈

01.09.2023

Об усилении контроля организации

и качества питания в МОУ «Кораблинская средняя школа №2»

На основании письма Роспотребнадзора от 14.02.2020 № 02/2230-2020-32 «О проведении профилактических и дезинфекционных мероприятий в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Усилить с 01 сентября 2023 года в 2023-2024 учебном году контроль организации и качества питания.

2. Метловой Н.М., медицинской сестре:

- измерять температуру работников пищеблока два раза в день;
- фиксировать результаты замеров в журнале здоровья;
- не допускать к работе работников пищеблока с проявлениями симптомов острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк);

3. Холодковой Л.В., заместителю директора по АХЧ:

- ежедневно выдать работникам пищеблока запас одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа) для использования их при работе с детьми;
- обеспечить работникам пищеблока дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами;
- разместить на информационных стендах памятки по заболеваниям.

4. Работникам пищеблока соблюдать меры профилактики:

- часто мыть руки с мылом и обрабатывать их кожными антисептиками;
- носить одноразовые маски, соблюдая график их ношения;
- проводить дезинфекцию кухонной посуды по окончании рабочей смены.

5. Уборщику помещений пищеблока:

- проводить дезинфекцию помещений столовой по окончании рабочей смены (или не реже чем через 6 часов);
- проветривать и обеззараживать воздух в помещениях пищеблока;
- проводить влажную уборку помещений с использованием дезинфицирующих средств.

6. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы



Е.А. Комягина

С приказом ознакомлены

Л.В. Холодкова

Н.М. Метлова

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОРАБЛИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА №2»

ПРИКАЗ

№ 09.2023

№ 150/23

О создании бракеражной комиссии

В целях осуществления контроля над организацией питания обучающихся, соблюдения технологии приготовления пищи, использования качественного ассортимента продуктов питания в школьной столовой на основании норм СанПиН при организации питания в МОУ «Кораблинская СШ №2»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить состав бракеражной комиссии на 2023-2024 учебный год (ул. Шахтерская, д.21) в следующем составе:

Председатель комиссии - Комягина Е.А., директор школы.

Члены бракеражной комиссии:

Холодкова Л.В. – заместитель директора по АХР;

Чужакова Л.Н. – шеф-повар;

Метлова Н.М. – медицинская сестра.

2. Утвердить состав бракеражной комиссии на 2023-2024 учебный год (ул. им. И.Н. Зыканова, д.3) в следующем составе:

Председатель комиссии - Холодкова Л.В., заместитель директора по АХР.

Члены бракеражной комиссии:

Иванова Н.И. – шеф-повар;

Шурыгина Е.Н. – медицинская сестра.

3. Членам бракеражной комиссии:

- ежедневно в бракеражном журнале отмечать качество готовой продукции, норму выхода готовых блюд;

- осуществлять периодические проверки закладки продуктов, условий хранения, качества поступающих продуктов, качество выхода продуктов питания и готовых блюд.

4. Утвердить Положение о бракеражной комиссии (Приложение №1).

5. Утвердить Правила бракеража пищи МОУ «Кораблинская средняя школа №2» (Приложение №2).

6. Ответственность за исполнения приказа возложить на Холодкову Л.В., заместителя директора по АХР.

7. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор школы



Е.А. Комягина

Л.В. Холодкова

Л.Н. Чужакова

Н.М. Метлова

Н.И. Иванова

Е.Н. Шурыгина

С приказом ознакомлены

**Положение о бракеражной комиссии
муниципального общеобразовательного учреждения
«Кораблинская средняя школа №2»**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Бракеражная комиссия муниципального общеобразовательного учреждения «Кораблинская средняя школа №2» (далее-бракеражная комиссия) создается и действует в соответствии с Уставом муниципального общеобразовательного учреждения «Кораблинская средняя школа №2» (далее-школа) в целях осуществления контроля за организацией питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОС Тами, а также иными нормативными актами школы.

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЁ СОСТАВ

- 2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы. Состав комиссии, а также ее полномочия оговариваются в приказе директора школы.
- 2.2. Бракеражная комиссия состоит из не менее 4 членов комиссии. Директор школы, ответственный за организацию питания, медицинский работник, заместитель директора по АХР, шеф-повар.
- 2.3. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие специалисты.
- 2.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается директором школы.

3. ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ

- Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественного питания обучающихся школы.
- 3.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблоков, в том числе:
 - 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, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и подотопках;
 - осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
 - проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
 - следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
 - периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход отходов;

- осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции. проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. в соответствии с Правилами бракеража пищи (Приложение №2 к настоящему положению);
- проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;
- определяет фактический выход порции каждого блюда;
- проверяет соответствие объема приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3.3. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поставляемой продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- вносить на рассмотрение руководства школы и организатору питания предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

3.4. Бракеражная комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой пищеблока на совещаниях при директоре.

4. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по четырехбалльной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

4.3. Администрация школы при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки в организации питания.

4.4. Администрация школы обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

**Правила бракеражной пищи
муниципального общеобразовательного учреждения
«Кораблинская средняя школа №2»**

1. Общие положения

1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке муниципального общеобразовательного учреждения «Кораблинская средняя школа №2» (далее-школа), подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной порции.

3. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит медицинский работник. в случае его отсутствия – иное лицо из состава бракеражной комиссии, назначенное председателем бракеражной комиссии.

4. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

5. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Хранится бракеражный журнал у шеф-повара.

6. За качество пищи несут санитарную ответственность медицинский работник, повар, иное лицо, осуществившее проверку качества продукции, в соответствии с п.4 настоящих правил, и допустившее ее к потреблению.

2.Методика органолептической оценки пищи

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

8. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый.

9. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

10. При снятии пробы необходимо выполнить 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 так же в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

3.Органолептическая оценка первых блюд

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

3.2.При оценке внешнего вида супов и тушеных овощей 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).

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

3.4.При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, осторожность консистенции, наличие не протертых частиц.