

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОРАБЛИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА №2»

**ПРИКАЗ**

02.09.2024

№ 52/г

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 со 02 сентября 2024 года в 2024-2025 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

С приказом ознакомлены



Е.А. Комягина

Л.В. Холодкова

Н.М. Метлова

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОРАБЛИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА №2»

**ПРИКАЗ**

№ 53/з

02.09.2024г.

О создании комиссии родительского контроля  
за организацией и качеством школьного питания

На основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. №273-ФЗ, «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора в Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г., Положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать комиссию родительского контроля для осуществления действительного контроля за организацией и качеством питания детей в следующем составе:

Председатель комиссии:

- Комягина Е.А., директор школы;
- Холодкова Л.В., заместитель директора по АХЧ, ответственный за питание.

Члены Комиссии:

- Болотин С.А., председатель родительского комитета 1, 3-4 классов;
- Кутюкина А.А., представитель родительского комитета 6 классов;
- Шатилова И.Н., представитель родительского комитета 5, 9 классов;
- Агафонов С.В., представитель родительского комитета 8 класса.

2. Комиссии родительского контроля осуществлять:

- контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в школе;
- мониторинг качества поставленной продукции и соответствие количества продуктов питания поданной заявке;
- контроль за качеством и полновесностью порций готовой продукции, за целевым использованием пищевой продукции, за организацией приема пищи обучающимися;
- контроль за обеспечением необходимых условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены и санитарного состояния пищеблока;

3. Результаты контроля обсуждать на заседаниях и делать сообщение на общешкольных родительских собраниях.

4. Утвердить график родительского контроля организации питания обучающихся (Приложение №1).

5. Утвердить форму Акта посещения родительского контроля (Приложение №2);

6. Холодковой Л.В., заместителю директора по АХЧ, выписку приказа разместить на пищеблоке и на информационных стендах в общедоступных местах для информирования родителей (законных представителей) обучающихся.

7. Тюрину Г.В., учителю информатики и ИКТ, разместить выписку из приказа на официальном сайте школы.

8. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы

Е.А. Комягина

С приказом ознакомлены

Л.В. Холодкова

Г.В. Тюрин



Утверждаю

приказом директора МОУ «Кораблинская СШ №2»

от «02» 09 2024г. № 53/г

График  
родительского контроля за организацией  
и качеством горячего питания обучающихся

№ п/п	Мероприятия	Сроки	Ответственные
1	Назначение ответственных за организацию горячего питания	сентябрь	директор школы
2	Контроль за организацией питания в школе: -охват обучающихся питанием;	1 раз в полугодие	члены комиссии
3	Организация просветительной работы: -проведение тематических классных часов; -родительские собрания	в течение года	классные руководители 1-11 классов
4	Контроль за качеством питания: -работа школы по созданию условий организации горячего питания; -работа школы по информированию родителей (законных представителей) по вопросам организации горячего питания; -наличие графика приема пищи обучающихся; - благоприятные условия для приема пищи, сервировка столов, микроклимат, освещенность; - вкус пищи; - энергетическая ценность рациона питания; - рационное распределение суточной калорийности по приемам пищи; - соответствие реализуемых блюд утвержденному меню; - соответствие массы порций нормам; - температуры подаваемых	1 раз в месяц	члены комиссии

<p>блюды; - состояние столовых приборов и посуды в школьной столовой; - качество уборки помещения столовой; - санитарно-технического содержания обеденного зала (помещения для приема пищи) - условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися - наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд</p>		
---	--	--

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОРАБЛИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА №2»

**ПРИКАЗ**

№ 57/п

02.09.2024

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 2024-2025 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 2024-2025 учебный год (ул. им. И.Н. Зыканова, д.3) в следующем составе:

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

Члены бракеражной комиссии:

Мишурина Е.А. – 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.

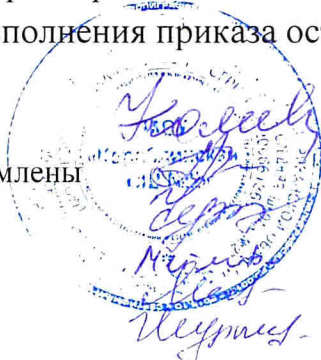
3. Утвердить Положение о бракеражной комиссии (Приложение №1).

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

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

6. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор школы  
С приказом ознакомлены



Е.А. Комягина

Л.В. Холодкова

Л.Н. Чужакова

Н.М. Метлова

Е.А. Мишурина

Е.Н. Шурыгина

**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 с Уставом муниципального общеобразовательного учреждения «Кораблинская средняя школа №2» (далее-школа) в целях осуществления контроля организации 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 рецептур, технологическими картами, ГОСТами, нормативными актами школы.

**2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЁ СОСТАВ**

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий 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 родители.

2.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается директором школы.

**3. ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ**

3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся школы.

3.2. 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 полотенцах;
- 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 блюд;

- 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 соответствии 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 оценивается по четырехбальной 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»**

**3. 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.

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

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

5. 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.

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

7. 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**

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

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

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

11. 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.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОРАБЛИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА №2»

**ПРИКАЗ**

№ 559

02.09.2024

Об организации бесплатного дополнительного питания  
для обучающихся льготной категории

Во исполнения Постановления администрации муниципального образования-Кораблинский муниципальный район Рязанской области от 19.08.2024г. №379 «Об утверждении Порядка организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организациях Кораблинского муниципального района Рязанской области», с целью совершенствования организации и повышения качества питания, охраны укрепления здоровья обучающихся

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать дополнительное бесплатное питание со 02.09.2024г., а также денежную компенсацию стоимости питания обучающихся на дому на один учебный день для детей следующих льготных категорий:

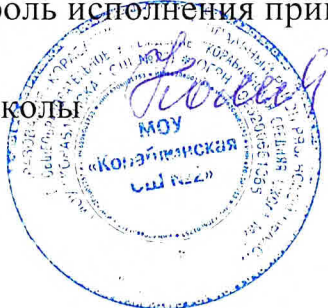
- детей с ограниченными возможностями здоровья;
- детей – инвалидов;
- детей-инвалидов с ограниченными возможностями здоровья;
- ребенка (пасынка, падчерицы), один из родителей (законных представителей) которого является участником специальной военной операции (участник СВО);
- детей из многодетных семей, не менее трёх из которых обучаются по основным общеобразовательным программам.

2. Утвердить список обучающихся льготной категории для организации бесплатного дополнительного питания льготной категории (Приложение 1,2,3).

3. Утвердить список обучающихся на дому для организации денежной компенсации (Приложение).

4. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор школы



Е.А. Комягина

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОРАБЛИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА №2»

**ПРИКАЗ**  
02.09.2024

№ 56/2

О назначении ответственного  
за организацию питания в школе

В целях совершенствования системы организации и улучшения качества питания обучающихся в 2024-2025 учебном году, в соответствие СанПин 2.3/2.4.3590-20 «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-образование» по горячему питанию.

2. Назначить ответственным за организацию питания обучающихся шеф-повара Чужакову Л.Н.

3. Ответственному за организацию питания Чужаковой Л.Н.

3.1. Осуществлять контроль:

-за организацией и качеством питания;

-за организацией приема пищи в соответствии с СанПиНом и утвержденным графиком.

- за исправностью технологического оборудования на пищеблоке;

-за санитарным состоянием пищеблока;

-за уровнем сбалансированности питания обучающихся;

- за работой бракеражной комиссии;

3.2. Нести ответственность за выполнение договоров на поставку продуктов питания;

3.3. Вести соответствующую документацию, согласно требований СанПиНа

3.4. Строго придерживаться соблюдения требований вышестоящих организаций по организации питания,

3.5. Обсчитывать ежедневное меню;

3.6. Осуществлять проверки качества сырой и готовой продукции, поступающей на пищеблок.

3.7. Нести ответственность за доставку, хранение и выдачу продуктов питания.

3.8. Не допускать прием продукции от поставщиков без сопроводительных документов.

4. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы

С приказом ознакомлена



Е.А. Комягина

Л.Н. Чужакова

Л.В. Холодкова