

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ИЛЁК-КОШАРСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

ПРИКАЗ

31 августа 2021 года

№ 227

**Об организации контроля
питания в образовательном учреждении**

В соответствии со статьёй 37 Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», статьёй 15 Закона Белгородской области от 31.10.2014 года № 314 (с изменениями от 02.07.2020 г. № 497) «Об образовании в Белгородской области», в целях создания условий, способствующих укреплению здоровья обучающихся и воспитанников учреждения, соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в школе, а также для проверки бракеража готовых блюд по органолептическим показателям

приказываю:

1. Создать бракеражную комиссию на 2021-2022 учебный год по адресу организации с. Илек-Кошары, ул. Школьная, д.1 в составе:
 - Председатель комиссии – Матвиенко Л.П., завхоз школы
 - Члены комиссии – Токарева Е.Г., повар школы
Козырева Л.И., повар детского сада
Паленко И.В., медицинская сестра
2. Создать бракеражную комиссию на 2021-2022 учебный год по адресу организации с. Святославка, ул. Шоссейная, д.27 в составе:
 - Председатель комиссии – Матвиенко Л.П., завхоз школы
 - Члены комиссии – Балакина Н.А., повар
Сечная Л.М., младший воспитатель
Паленко И.В., медицинская сестра
3. Утвердить План работы учреждения по организации горячего питания в 2021-2022 учебном году (приложение 1).
4. Утвердить План работы бракеражной комиссии по контролю за организацией питания обучающихся и воспитанников в 2021-2022 учебном году (приложение 2).
5. Регламентировать работу бракеражной комиссии «Положением о бракеражной комиссии» (приложение 3).
6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы



Каруна Г.В.

План работы по организации горячего питания в 2021-2022 учебном году



Цель: создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания детей, увеличение охвата обучающихся горячим питанием.

Основные задачи по организации питания:

- ❖ Обеспечение льготным питанием категорий учащихся, установленных нормативными документами федерального и регионального уровней;
- ❖ Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся с привлечением средств родителей (законных представителей);
- ❖ Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока;
- ❖ Повышения культуры питания;
- ❖ Обеспечение санитарно – гигиенической безопасности питания;
- ❖ Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

1. Организационно – аналитическая работа, информационное обеспечение

+ Организационная работа			
№п/п	Мероприятия	Срок исполнения	Ответственный
1	Назначение ответственных за организацию питания в МОУ «Илек-Кошарская СОШ»	До 3.09.2021	Каруна Г.В., директор
2	Работа с льготными категориями обучающихся: многодетными, малоимущими, сиротами, инвалидами, детьми с ОВЗ. Оформление документов и постановка на учет детей, нуждающихся в льготном питании.	В течение года	Козырева Г.Н., социальный педагог
3	Уточнение списка детей льготной категории с внесением в базу ЕГИССО	В течение года	Козырева Г.Н., социальный педагог
4	Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы	В течение года	Каруна Г.В., директор Паленко И.В., медицинская сестра Матвиенко Л.П., завхоз
+ Методическое обеспечение			
1	Проведение консультаций для классных руководителей по организации культуры поведения обучающихся во время приема пищи, соблюдения санитарно – гигиенических требований	В течение года	Паленко И.В., медицинская сестра
2	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам	В течение года	Коваленко А.А., заместитель

	организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания обучающихся		директора,
 Организация работы по улучшению материально – технической базы пищеблока, расширению сферы услуг для обучающихся и их родителей			
1	Эстетическое оформление зала столовой	Сентябрь - октябрь	Администрация
2	Организация питьевого режима	В течение года	Матвиенко Л.П., завхоз
 Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди обучающихся			
1	Проведение классных часов по темам, связанным с рациональным питанием	В течение года	Коваленко А.А., заместитель директора, Классные руководители,
2	Конкурс газет среди обучающихся о вкусной и здоровой пище	В течение года	Коваленко А.А., заместитель директора, Капитоненко Л.Я. старший вожатый
3	Работа по оздоровлению детей в каникулярный период	В течение каникул	Коваленко А.А., заместитель директора

**План работы
бракеражной комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
и воспитанников в 2021-2022 учебном году**

№п/п	Мероприятия	Периодичность	Ответственный
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.	Август	Члены комиссии
2	Проведение организационных совещаний	2 раза в год	Каруна Г.В., директор
3	Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	Постоянно 2 раза в год (акт)	Матвиенко Л.П., завхоз
4	Контроль за соблюдением санитарно – гигиенического состояния пищеблока	ежедневно	Матвиенко Л.П., завхоз
5	Контроль за условиями хранения поставленной продукции	ежедневно	Члены комиссии
6	Контроль за качеством поставленных сырых продуктов	ежедневно	Члены комиссии
7	Контроль сроков реализации продуктов	ежедневно	Члены комиссии
8	Контроль суточной пробы и качества готовой продукции	ежедневно	Члены комиссии
9	Контроль за соответствием меню по нормам калорийности, витаминизации, выхода блюд	ежедневно	Члены комиссии
10	Контроль за соответствием веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	1 раз в месяц	Ответственный за организацию питания
11	Контроль за соблюдением личной гигиены учащимися перед приемом пищи	ежедневно	Дежурный учитель
12	Контроль за соблюдением санитарных правил при мытье посуды	1 раз в неделю	Матвиенко Л.П., завхоз
13	Контроль за эксплуатацией технологического и холодильного оборудования	2 раза в год (в теплое и холодное время года)	Администрация
14	Контроль за пищевыми отходами	постоянно	Иващенко Н.В., подсобный рабочий Балакина Н.А., повар
15	Разъяснительная работа с педагогами (на совещаниях, педсоветах)	4 раза в год	Коваленко А.А., заместитель директора

16	Разъяснительная работа с родителями (в том числе на общешкольных родительских собраниях)	2 раза в год	Администрация

**Положение
об организации работы бракеражной комиссии в МОУ «Илек-Кошарская средняя
общеобразовательная школа»**

1. 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. Назначение Бракеражной комиссии – обеспечение постоянного контроля за работой школьной столовой.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется:

Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

-методическими рекомендациями утвержденными Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организациях» МР 2.4.0179-20 от 18.05.2020 г. ;

-методическими рекомендациями «Медико-профилактических мероприятий организации деятельности общеобразовательных организаций в период распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» утвержденных ФГАУ «Национальным медицинским исследовательским центром здоровья детей» Минздрава России от 14 августа 2020 года.

. Основные задачи

- Предотвращение пищевых отравлений.
- Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.
- Проверка санитарного состояния пищеблока
- Контроль выхода готовой продукции.

1.3. 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 готовые блюда и кулинарные изделия.

1.4. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

1.5. Бракеражную пробу берут из общей емкости, предварительно перемешав тщательно пищу.

1.6. Оценка «пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления и внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если по

органометрическим признакам выявлено нарушение технологии приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

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

1.8. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

2. Управление и структура

2.1. В состав Бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации образовательного учреждения. Можно привлекать представителей родительской общественности, при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний и критериев оценки качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям.

2.2. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

2.3. Бракеражная комиссия учреждения:

- 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.

3. Документация Бракеражной комиссии

3.1. Результаты Бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

3.2. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью.

3.3. 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. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, медицинский работник и повар, приготовляющий продукцию.

4. Методика органолептической оценки пищи (правила бракеража)

- 4.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.
- 4.2. 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 обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
- 4.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.
- 4.4. 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.

5. Органолептическая оценка первых блюд

- 5.1. 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.
- 5.2. 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).
- 5.3. 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.
- 5.4. 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.
- 5.5. 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.
- 5.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

6. Органолептическая оценка вторых блюд

- 6.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.
- 6.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- 6.3. 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.

6.4. 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 из круп должны сохранять форму после жарки.

6.5. 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.

6.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные 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. У плохо приготовленного соуса – горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

6.7. 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.

7. Органолептическая оценка третьих блюд

7.1. Кисели имеют однородную консистенцию, по густоте напоминают сметану или сливки. Поверхность их должна быть без пленки. Вкус киселей сладкий; привкус, запах, цвет соответствуют тем фруктам и ягодам, из которых они приготовлены. В киселях средней густоты и жидких не допускается тягучесть, присутствие крахмальных комков.

7.2. Компоты состоят из сиропа и фруктов. Сироп прозрачный, от желтоватого до светло-коричневого цвета. Фрукты (целые или нарезанные) не переварены, сохранили свою форму. Вкус компотов сладкий с кисловатым привкусом, запахом фруктов и ягод, из которых они приготовлены. При подаче фруктов должны занимать $\frac{1}{4}$ объема посуды.

7.3. Чай не должен содержать чаинок. Аромат и вкус напитка характерный для сорта чая, прозрачный, цвет коричневый, сладкий.

8. Органолептические показатели мучных изделий

8.1. Готовые изделия из любого теста должны быть правильной формы, с ровной верхней коркой, плотно прилегающей к мякишу. Трещины на поверхности недопустимы. Цвет изделий – от золотистого-желтого до светло-коричневого. Мякиш изделий должен быть хорошо пропеченным, эластичным, равномерно пористым, без пустот. Вкус и запах должны соответствовать виду изделия и его составу, не допускается привкус горечи, излишняя кислотность, соленость.

9. Критерии оценки качества блюд

9.1. Оценка дается на каждое блюдо отдельно по 4-х бальной системе. Оценка **«отлично»** дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи. Оценка **«хорошо»** дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка **«удовлетворительно»** дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены значительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено, недоварено и т.д.). Оценка **«неудовлетворительно»** дается в том случае, если изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

9.2. В случае выявления, каких либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

9.3. Неудовлетворительная оценка качества блюда, данная бракеражной комиссией, обсуждается на совещании при директоре.

9.4. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий одновременно взвешиваются 5 – 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.