

**Комитет по образованию
администрации Среднеахтубинского муниципального района
муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа» х.Клетский**

ПРИКАЗ

от 01.09.2022 г.

№ 244

Об организации работы по питанию
в 2022 -2023 учебном году.

В соответствии с Федеральным Законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ, законом Волгоградской области от 10.11.2005 № 1111-ОД «Об организации питания обучающихся (1-11 классов) в общеобразовательных организациях Волгоградской области», Социальным кодексом Волгоградской области от 31 декабря 2015 года № 246 - ОД (далее именуется - Социальный кодекс), приказом комитета образования и науки Волгоградской области «Об утверждении Порядка, предоставления обучающимся частичной компенсации стоимости питания», решением Среднеахтубинской районной Думы «Об утверждении положений об организации питания, методики расчета финансового обеспечения питания обучающихся в образовательных организациях Среднеахтубинского района» от 06.06.2019 № 70/466, решением Среднеахтубинской районной Думы «О внесении изменений в решение Среднеахтубинской районной Думы «Об утверждении положений об организации питания, методики расчета финансового обеспечения питания обучающихся в образовательных организациях Среднеахтубинского района» от 06.06.2019 № 70/466, постановлением администрации Волгоградской области от 10.08.2020 № 472-п «О внесении изменений в постановление администрации Волгоградской области от 30.10.2017 № 574-п «Об утверждении государственной программы развития Волгоградской области «Развитие образования Волгоградской области», на основании документов от обучающихся школы, дающих право на обеспечение частичной компенсации стоимости питания, решения Педагогического Совета (протокол № 01 от 30.08.22), с целью упорядочивания работы по питанию в 2022 -2023 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Считать частичной компенсацией стоимости питания предоставляемой обучающимся 1-4 классов и детям из малоимущих семей, состоящих на учете у фтизиатра (на одного обучающегося) в течение 2022-2023 учебного года за период фактического посещения образовательного учреждения из расчета:

- за счет средств федерального и областного бюджетов 75 р 56 коп;
- за счет средств районного бюджета 24 р. 63 коп.

2. Считать частичной компенсацией стоимости питания предоставляемой обучающимся с ОВЗ и инвалидностью (имеющими недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные ПМПК (на одного обучающегося) в течение 2022-2023 учебного года за период фактического посещения образовательного учреждения из расчета:

- за счет средств федерального и областного, районного бюджетов 1-4 кл, 5-11 кл., 136р 99 коп.

3. Возложить ответственность за ведение документации по питанию обучающихся, предоставление отчетности по структурным подразделениям на:

- Морозову Л.В., воспитателя - Школа х. Репино филиал МОУ СОШ х.Клетский;
- Абрамову Т.В., учителя начальных классов - Школа х.Пламенка филиал МОУ СОШ х.Клетский;
- Пашкову И.В., учителя начальных классов - Школа х.Тумак филиал МОУ СОШ х.Клетский;
- Переходько В.В., воспитателя - Школа х. Ямы (дошкольная группа) филиал МОУ СОШ х.Клетский;
- Турутину С.Г., учителя математики - Школа х. Ямы филиал МОУ СОШ х.Клетский.

4. Возложить на Дудину О.Н., заместителя директора по административно-хозяйственной работе, ответственность за техническое обслуживание столовой школы с 01.09.22 г.
5. Возложить на классных руководителей 1- 11 классов: Глухову С.Н., Белашкину Л.В., Абрамову Т.В., Пашкову И.В., Толстоноженко А.П., Дубровскую Е.А., Вишневскую В.Г., Бурамбаеву Ю.В., Масленкову А.И., Мосину Л.Н., Турутину С.Г., Летунову Л.А., Колесникову Н.И., Исаеву Е.В., Галич Е.А., Манаеву Л.И., Перегудову С.М., Савину Т.В., Кучеренко М.И., Долгову И.А., Фролову М.А., Кленкину Т.А., Сологубову Н.А., Тыщенко О.П., Савина А.Г. ответственность за организацию работы с родителями обучающихся по предоставлению необходимых документов для предоставления частичной компенсации стоимости питания; ведение табеля питания, контроль питания обучающихся в течение учебного года.
6. Возложить на Бирюкову Н.А., педагога - библиотекаря, ответственность за прием, регистрацию заявлений родителей обучающихся на предоставление частичной компенсации стоимости питания, подготовку проекта приказа на питание.
7. Возложить на поваров ООО Венера, Дудину О.Н., ответственного по питанию, ответственность за прием продуктов питания по правильно оформленным сопроводительным документам, условия их хранения, температурный режим, товарное соседство; ведение необходимой документации на пищеблоке (меню, план - меню; журналам: бракеражным, хранения суточных проб, здоровья работников пищеблока). Контроль за проведением витаминизации третьих блюд и ведением журнала витаминизации оставить за Переходько В.В., воспитателя дошкольной группы школы х.Ямы, Турутиной С.Г., учителя школы математики школы х.Ямы, Абрамовой Т.В., учителя начальных классов школы х.Пламенка, Дудиной О.Н., ответственного по питанию, Морозовой Л.В., воспитателя дошкольной группы школы х.Репино.
8. Утвердить график питания обучающихся школы на 2022 -2023 учебный год (приложение № 04)
9. Утвердить бракеражную комиссию в следующем составе:
 1. - Галич Е.А., учитель начальных классов;
 - Дудина О.Н., завхоз, ответственный по питанию;
 - Панова Л.В., повар ООО Венера.
 2. - Мосина Л.Н., учитель русского языка и литературы;
 - Турутина С.Г., ответственный по питанию;
 - Ярда А.Н., повар ООО Венера;
 - Переходько В.В., воспитатель
 3. - Шаляпкина Т.С. , ООО Венера;
 - Пашкова И.В., учитель начальных классов.
 4. - Клименко Н.В., повар ООО Венера
 - Абрамова Т.В., учитель начальных классов;
 - Белашкина Л.В., учитель начальных классов.
 5. – Морозова Л.В., воспитатель;
 - Ильменская Т.Н., повар ООО Венера.
10. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы:

Чернова Л.А.

С приказом ознакомлены:

УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ СОШ х. Клетский
Чернова Л.А.

I. 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.

1.2 Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНом 2.4.5.2409-08, СанПиН -2.4.1.2660-10, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением и 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 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.

1.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал на кухне. 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, жёсткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, члены бракеражной комиссии и повар, приготовляющий продукцию.

1.4. Полномочия комиссии

Бракеражная комиссия школы:

- 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.

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, её цвет.

2.2. 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.

2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

2.4. 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.

III. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПЕРВЫХ БЛЮД

3.1. 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.

3.2. 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).

3.3. 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.

3.4. 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.

3.5. 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.

3.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

IV. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ВТОРЫХ БЛЮД

4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.

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

4.3. 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.

4.4. 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.

4.5. 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.

4.6. 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.

4.7. 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.

V. 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.

5.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

5.3. 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.

5.4. 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.

VI. УПРАВЛЕНИЕ И СТРУКТУРА

6.1. В состав бракеражной комиссии входит:

- председатель комиссии - зам.директора по АХР;
- ответственный за организацию питания, завхоз;
- председатель профкома школы;
- инспектор по охране прав детства.