Муниципальное бюджетное образовательное учреждение

Трехостровская средняя общеобразовательная школа Иловлинского муниципального района Волгоградской области.

Приказ

№ 70 **от** 19.08. **2026г.**

«Об организации питания обучающихся в 2026– 2027 учебном году.»

Во исполнение подпункта «б» пункта 5 Перечня поручений Президента Российской Федерации от 15.01.2020. №ПР-113, в соответствии с Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (г.4, ст.34,37,41),Санитарно-эпидемиологическимиправиламиинормативамиСанПиН2.4.3648-20,методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (МР 2.4.0179-20 от 18.05.2020.), методическими рекомендациями по осуществлению родительского контроля за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях (МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020г.), на основании Положения об организации питания обучающихся, утверждённого приказом директора от 23.08.2023. № 82 (с изменениями) в целях организации полноценного горячего питания обучающихся 1-11 классов, обеспечения социальных гарантий обучающихся, создания необходимых условий для работы организациипитания, контроля ее работы в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся, улучшения питания обучающихся из малоимущих семей и семьей гражданина, призванного на военную службу по частичной мобилизации в Вооруженные Силы Российской Федерации в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 21 сентября 2022 г. N647 "Об объявлении частичной мобилизации в Российской Федерации", граждан, проходящих военную службу в Вооруженных Силах Российской Федерации по контракту или находящихся на военной службе (службе) в войскахнациональной гвардии Российской Федерации, находящихся в трудной жизненной ситуации, увеличения показателя охвата горячим питанием обучающихся

ПРИКАЗЫВАЮ:

Организовать бесплатное горячее питание для обучающихся 1-4 классов, предусматривающее наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, каждый учебный день в течение учебного года в определенные образовательной организацией часы с учетом режима учебных занятий.

Организовать горячее питание обучающихся 5-11 классов за счет родительских средств, а также питание обучающихся льготных категорий без взимания платы (за счет средств бюджета).

Осуществлять предоставление бесплатного питания обучающимся исходя из фактического посещения обучающимися общеобразовательного учреждения. Основание: табель учета посещаемости обучающихся.

Организовать горячее питание обучающихся 1-11 классов в школьной столовой согласно графику приема пищи (см. Приложение 1).

Классным руководителям1-11классов:

-ежедневно предоставлять информацию о количестве обучающихся в классе для организации питания на следующий день;

-выявлять обучающихся, нуждающихся в льготном питании, и своевременно подавать необходимые документы ответственному за льготное питание;

-не допускать расхождений данных о посещаемости обучающихся в классных журналах с данными сводок о постановке на питание и табелей учета посещаемости детей;

-принять меры профилактического характера для обеспечения 100% охвата горячим питанием обучающихся: присутствовать во время питания обучающихся в обеденном зале, следить за порядком во время приема пищи; осуществлять контроль над соблюдением правил личной гигиены обучающимися;

-не допускать вход обучающихся в школьную столовую в верхней одежде;

-способствовать увеличению показателя охвата горячим питанием обучающихся класса;

-вести разъяснительную работу о необходимости горячего питания обучающихся на классных часах, родительских собраниях;

-проводить с обучающимися беседы, лекции, викторины по гигиеническим навыкам и здоровому питанию, в том числе о значении горячего питания, пищевой и питательной ценности продуктов, культуры питания;

-назначить дежурных, следящих за уборкой столов после приема пищи своего класса, за соблюдением дисциплины.

Работнику школьной столовой:

-поддерживать помещения пищеблока и обеденного зала в должном санитарном состоянии;

-проводить уборку всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств;

-при приготовлении и раздачи пищи использовать средства индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок), а также перчаток;

-осуществлять мыть посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

Обеспечить организацию питьевого режима для обучающихся в соответствии с требованиями санитарных правил;

-осуществлятьежедневныйконтрользаработойтехнологическогооборудования столовой, принимать срочные меры в случае его поломки;

-обеспечитьисправностьоборудованиянапищеблоке,вподсобныхпомещениях, исправность мебели, своевременно осуществлять его капитальный и текущий ремонт;

-осуществлять технический надзор за всеми инженерными коммуникациями; обеспечитьналичиенеобходимогоколичествамоющихидезинфицирующихсредст в для мытья посуды, столовой мебели и уборки помещений.

7. Не допускать к работе сотрудников пищеблока без результатов профилактических медицинских осмотров, в т.ч. на определение возбудителей острых кишечных инфекций бактериальной и вирусной этиологии;

-осуществлять ежедневный контроль за качеством скоропортящихся продуктов и готовых блюд с отметкой в бракеражном журнале;

-следить за состоянием кухонной посуды и инвентаря;
-контролировать условия хранения продуктов и соблюдение сроков их реализации;
-контролировать качество и полноту закладки приготовляемой пищи;
-проводить контроль соответствия дневного меню и предлагаемых обучающимся приготовленных блюд.

Поповой О.В., ответственной за льготное питание обучающихся:
-составить базу данных по льготному питанию обучающихся и систематически ее корректировать (по необходимости);
-своевременно оформлять необходимую документацию для предоставления льготного питания обучающимся.

8. Комиссии общественного контроля за организацией питания обучающихся:
-продолжить работу по осуществлению контроля за качеством питания обучающихся в школьной столовой в 2026-2027 учебном году, руководствуясь Положением о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся;
-осуществлять административный и родительский контроль за организацией и качеством питания в школе не реже одного раза в месяц.

9.Назначить ответственным за полноту охвата обучающихся питанием Попову Ольгу Витальевну, учителя географии.

10.Утвердить План работы по организации горячего питания в 2026 -2027 учебном году.

Утвердить состав комиссии по организации питания обучающихся

11.Утвердить План работы комиссии по организации питанияна2026-2027 учебный год.

12.Утвердить План работы комиссии общественного контроля за организацией питания обучающихся в 2026-2027 учебном году.

11.Утвердить Положение о бракеражной комиссии.

12.Утвердить состав бракеражной комиссии на 2026-2027 учебный год.

13.Возложить контроль за организацией и качеством питания обучающихся на Попову О.В., ответственную за организацию питания в ОУ.

14.Довести настоящий приказ до сведения классных руководителей , педагогических работников, обучающихся, родителей (законных представителей).

Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой

Директор
МБОУ Трехостровской СОШ _____М.М. Безверхая

С приказом ознакомлены: /Попова О.В./

(Приложение № 1)

УТВЕРЖДАЮ	ПРИНЯТ	СОГЛАСОВАНО
И.о директора МБОУ Трехостровской СОШ Иловлинского муниципального района Волгоградской области _____ /М.М.Безверхая/	Решением педагогического совета МБОУ Трехостровской СОШ Иловлинского муниципального района Волгоградской области Протокол № 1 от 23.08.2024 г.	Председатель Управляющего Совета МБОУ Трехостровской СОШ _____ О.В.Шпиталева

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии обучающихся МБОУ Трехостровской СОШ Иловлинского муниципального района Волгоградской области, реализующей программы начального общего, основного общего и среднего общего образования

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 руководствуются СанПиНом 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, 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, приготовивший 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 пюре образных 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, 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.

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. Макаронные 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 коренья, 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.

4.1. В состав бракеражной комиссии входит:

- директор
- медсестра
- ответственный по питанию
- учителя нач. классов

(Приложение №2)

План
работы бракеражной комиссии
МБОУ Трехостров ской СОШ
на 2026-2027 учебный год.

№ п/п	Мероприятия	Сроки	Ответственные
1	Проведение организационных совещаний	3 раза в год	Председатель комиссии
2	Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
3	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	Ежедневно	Члены комиссии
4	Контроль сроков реализации продуктов.	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии завхоза
5	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Председатель, медицинский работник
6	Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель, медицинский работник
7	Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель, медицинский работник
8	Отслеживание технологии приготовления , закладки продуктов, выхода блюд.	1-2 раза в неделю	Члены комиссии
9	Отчет на Совете педагогов о проделанной работе.	Декабрь ,май	Председатель комиссии