

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Каяльская средняя общеобразовательная школа
(МБОУ Каяльская СОШ)**

ПРИКАЗ

30 августа 2024г.

№162-ОД

п.Каяльский

**Об организации горячего питания обучающихся
в 2024-2025 учебном году**

В целях упорядочения работы по организации питания, на основании приказа Азовского РОО №545 от 28.08.2024 «Об организации горячего питания обучающихся начальных классов общеобразовательных организаций Азовского района в 2024-2025 учебном году» и № 547 от 29.08.2024г «Об организации льготного питания отдельных категорий детей, обучающихся из малоимущих семей, из многодетных семей, детей с ОВЗ и детей-инвалидов без статуса ОВЗ обучающихся в ОО, детей, родители которых принимали или принимают участие в специальной военной операции и выплате денежной компенсации детям с ОВЗ и детям-инвалидам без статуса ОВЗ, обучающихся на дому в Азовском районе в 2024-2025 учебном году»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Жмыря Е.Г., заместителя директора по воспитательной работе, назначить ответственной за организацию бесплатного питания обучающихся (1-11 классов) в образовательной организации.
2. Жмыря Е.Г., ответственной за организацию бесплатного питания:
 - 2.1 своевременно/по запросу предоставлять информацию по вопросам организации питания школьников их родителям и педагогическим работникам школы, оформлять необходимую документацию/отчеты по питанию;
 - 2.2 составить базу данных обучающихся 1- 11 классов, находящихся на бесплатном питании и систематически ее корректировать в соответствии с муниципальными нормативными документами;
 - 2.3 осуществлять контроль соответствия базы данных учащихся, находящихся на бесплатном питании, и фактического количества бесплатно питающихся учащихся;
 - 2.4 организовать постоянно действующую систему административно-общественного и родительского контроля организации питания, качества приготовленной пищи;
 - 2.5 создать и соблюдать необходимые санитарно-гигиенические условия для организации горячего питания обучающихся;
 - 2.6 в буфете-раздаточной обновить уголок «О вкусной и здоровой пище».
 - 2.7 ежедневно следить за состоянием кухонной посуды и спец. инвентаря, санитарным состоянием пищеблока;
 - 2.8 ежедневно контролировать качество и полноту раздачи готовой пищи;
 - 2.9 ежедневно осуществлять контроль над условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации, контроль над соблюдением правил личной гигиены сотрудников пищеблока;
 - 2.10 Организовать бесплатное горячее питание в виде завтраков учащихся со 02.09.2024г.
 - 2.11 На сайте школы актуализировать вкладку «Организация питания начальной школы (1-4 классов)», ежемесячно заниматься мониторингом и наполняемостью вкладки.
3. Классным руководителям:

- 3.1 включить в план воспитательной работы с классом, мероприятия, направленные на формирование культуры здорового питания;
- 3.2 пропагандировать преимущества и полезность вкусной и здоровой пищи среди учащихся класса и их родителей;
- 3.3 обеспечить соблюдение правил личной гигиены учащихся класса при посещении столовой;
- 3.4 ежедневно осуществлять контроль над приемом пищи учащихся класса;
- 3.5 ежедневно обеспечить своевременную подачу заявки на питание установленного образца (не позднее 11:00);
4. Утвердить график приёма пищи в буфете-раздаточной (Приложение №1);
5. Цуркан Н.В., заведующей хозяйством школы:
- 5.1 обеспечить контроль за исправностью холодильного оборудования на пищеблоке, мебели в обеденном зале;
- 5.2 осуществлять технический надзор за всеми инженерными коммуникациями;
- 5.3 выполнять санитарно-гигиенические, санитарно-технические и профилактические мероприятия, препятствующих обитанию, размножению, расселению бытовых насекомых и грызунов;
- 5.4 обеспечить своевременность качественного проведения влажной и генеральной уборки обеденного зала;
6. Дежурному администратору по возможности:
- 6.1 обеспечить контроль над организованным посещением буфета-раздаточной обучающихся в сопровождении учителя;
- 6.2 ограничивать вход в обеденный зал учащихся, не питающихся на данной перемене по утвержденному графику, до момента выхода большинства учащихся;
- 6.3 не допускать вход в обеденный зал учащихся и работников школы в верхней одежде;
7. Утвердить план работы Родительского контроля организации и качества питания обучающихся горячего на 2024-2025 учебный год (приложение 2).
8. Утвердить состав комиссии Родительского контроля (приложение 3).
9. Утвердить список обучающихся (5-11 классов) из категории малоимущих семей для обеспечения льготным питанием. (Приложение №4);
10. Утвердить список обучающихся с ограниченными возможностями здоровья 1-4 классов и 5-11 классов. (Приложение №5).
11. Утвердить список обучающихся (5-11 классов) из категории многодетных семей для обеспечения льготным питанием. (Приложение №6).
12. Утвердить список обучающихся с ОВЗ, находящихся на домашнем обучении, для получения денежной компенсации, эквивалентной стоимости двухразового питания детей с ОВЗ. (Приложение №7).
13. Утвердить список учащихся 1-4 классов в количестве 68 чел. для обеспечения ежедневного питания в рамках реализации поручения президента РФ. (Приложение №8)
14. Утвердить список детей-инвалидов без статуса ОВЗ 5-11 классов.
15. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.
- .

Директор:

Н.Ф. Бурунина

С приказом ознакомлены:

_____	Е.Г. Жмыря	_____
(подпись)		(дата)
_____	Л.В. Мамонтова	_____
_____	И.Н. Моисеева	_____
_____	Т.А. Щербаченко	_____
_____	Е. Е Чернякова	_____

_____	Л.Ф. Лекомцева	_____
_____	Я.А. Ведута	_____
_____	С.А. Жуковская	_____
_____	Е.Ю. Швец	_____
_____	А.Ю.Сакало	_____
_____	О.В. Жарова	_____
_____	Т.В. Панасенко	_____
_____	Н.В. Цуркан	_____

Список детей-инвалидов без статуса ОВЗ 1-11 классов

- | | | |
|---|--------------------------------|---------|
| 1 | Козлова Маргарита Витальевна | 5 класс |
| 2 | Загрядская Екатерина Андреевна | 8 класс |

**Список обучающихся с ОВЗ,
находящихся на домашнем обучении на 02.09.2024год**

1. Цуркан Артём Антонович 6 класс

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

1. Общие положения.
 - 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации», федеральным Законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ, постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08»,
 - 1.2. Настоящее Положение определяет порядок и условия организации бесплатного горячего питания обучающихся в Школе.
2. Порядок организации питания.
 - 2.1. Организация питания обучающихся осуществляется на договорной основе с ИП «Савченко».
 - 2.2. Приказом директора школы из числа работников школы назначается ответственный за организацию питания.
 - 2.3. Питание обучающихся в школе осуществляется только в дни учебных занятий. Режим питания обучающихся утверждается директором школы и размещается в доступном для ознакомления месте или на сайте школы.
 - 2.4. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель (10 учебных дней), составленного ИП «Савченко», осуществляющим питание, согласованного с директором школы.
 - 2.5. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности.
 - 2.6. В соответствии с примерным меню утверждается директором школы ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.
3. Финансирование расходов на организацию питания.
 - 3.1. Финансирование расходов на организацию питания в школе осуществляется:
 - за счет средств бюджета (субсидии) субъекта РФ на текущий год;
 - за счет средств родителей (законных представителей).
 - 3.2. Ежемесячно ведется учет экономии средств, сложившихся за счет пропусков занятий обучающимися по причинам карантина, болезни, иным причинам.
4. Порядок предоставления льготного питания.
 - 4.1. Питание льготным категориям обучающихся предоставляется согласно приказу РОО Азовского района.
 - 4.2. Ответственность за предоставление питания в полном объеме обучающимися, в том числе детям из малообеспеченных семей, возлагается на классных руководителей и ответственного за организацию питания.
5. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся.
 - 5.1. Директор образовательной организации:
 - 5.1.1. несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации;
 - 5.1.2. назначает из числа работников школы ответственного за организацию питания в школе;
 - 5.1.3. обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на совещаниях, заседаниях Управляющего совета, заседаниях Родительского совета, Школьного парламента и общешкольного родительского собрания.

5.2. Ответственный за организацию питания в школе:

5.2.1. координирует и контролирует деятельность классных руководителей, работников буфета-раздаточной;

5.2.2. формирует сводный список обучающихся для предоставления питания;

5.2.4. обеспечивает учет фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов по классам;

5.2.5. формирует список и ведет учет детей из малообеспеченных семей и детей с ОВЗ;

5.2.6. координирует работу в школе по формированию культуры питания;

5.2.7. осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;

5.2.8. вносит предложения по улучшению организации питания.

5.3. Классные руководители образовательной организации:

5.3.1. ежедневно представляют в школьную столовую заявку установленной формы (приложение 1) для организации питания на количество обучающихся на текущий учебный день;

5.3.2. предусматривают в планах воспитательной работы с классом мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на родительские собрания обсуждение вопросов обеспечения полноценного питания учащихся;

5.3.3. ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися обедов/завтраков;

5.3.4. ежемесячно представляют ответственному за организацию питания данные о количестве фактически полученных обедов/завтраков (в последние учебные дни месяца).

6. Порядок осуществления контроля организации питания обучающихся.

6.1. Ежедневный контроль за организацией питания обучающихся в школе осуществляется утвержденной приказом директора комиссией по контролю за качеством питания и разнообразием приготовления блюд, в состав которой входят: утвержденный ответственный за организацию питания, медицинский работник, представители педагогического коллектива.

6.2. Комиссия проверяет:

6.2.1. качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;

6.2.2. соблюдение санитарных норм и правил, ведение журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;

6.2.3. разрабатывает график посещения обучающимися столовой под руководством классного руководителя.

6.3. Комиссия осуществляет ежедневный контроль за доброкачественностью готовой продукции. Результаты вносятся в журнал.

6.4. Комиссии вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.

6.5. Еженедельный контроль осуществляется комиссией родительского контроля, в состав которой входят представители Родительского совета школы, представители классных родительских активов. Деятельность комиссии Родительского контроля регулируется отдельным положением.

7. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся.

7.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

7.1.1. подавать документы на обеспечение своих детей бесплатным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами (заявления о постановке на льготное питание хранятся в течение всего календарного года);

7.1.2. вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через классные родительские активы, Родительский совет школы; знакомиться с примерным и ежедневным меню,

8.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

8.2.1. при представлении заявления на бесплатное питание ребенка предоставить ответственному за организацию бесплатного питания лицу все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами;

8.2.2. своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе;

8.2.3. своевременно предупреждать классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

8.2.4. вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

9. Организация информационно-просветительской работы.

В целях совершенствования организации питания обучающихся школа:

9.1. организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и вне учебных мероприятий;

9.2. классные руководители предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании;

9.3. организует систематическую работу с родителями (законными представителями) в форме бесед, лекториев и др. о роли питания в формировании здоровья человека, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях.

ПОЛОЖЕНИЕ О РОДИТЕЛЬСКОМ КОНТРОЛЕ ОРГАНИЗАЦИИ И КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о родительском контроле организации и качества питания обучающихся разработано на основании:

- Федерального закона «Об образовании» от 29.12.2012 №273-ФЗ;
- Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.

1.2. Организация родительского контроля организации и качества питания обучающихся может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей (Приложение 1) и участия в работе общешкольной комиссии.

1.3. Комиссия по контролю организации и качества питания обучающихся (далее Комиссия) осуществляет свою деятельность в соответствии с Федеральными законами и нормативными правовыми актами РОО Азовского района, регулирующими вопросы организации питания обучающихся.

1.4. Комиссия является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания обучающихся образовательной организации.

1.5. Под изучением вопросов организации питания понимается проведение специально созданной Комиссией наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах своей компетенции в порядке мониторинга соблюдения работниками общеобразовательной организации правил и норм по организации питания в школе.

1.6. Деятельность членов Комиссии основывается на принципах добровольности участия в ее работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

2. Состав комиссии

2.1. В состав Комиссии входят представители Родительского совета школы, представители классных родительских активов, ответственное за организацию бесплатного питания лицо, назначаемое приказом директора.

3. Цели и задачи Комиссии

3.1. Изучение вопросов организации и качества питания обучающихся.

3.2. Содействие созданию оптимальных условий и форм организации питания обучающихся образовательной организации.

4. Функциональные обязанности Комиссии

Комиссия по контролю организации и качества питания обучающихся обеспечивает участие в следующих процедурах:

- общественной экспертизы питания обучающихся;
- контроль за качеством и количеством, приготовленной согласно меню пищи;
- изучает мнение обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;
- участвует в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

Права и ответственность Комиссии

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

- 4.1. контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся;
- 4.2. вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся.
- 4.3. проводить мониторинговые исследования удовлетворенности качеством питания в образовательной организации (анкетирование и опросы обучающихся и родителей).

5. Организация деятельности Комиссии

- 5.1. Комиссия формируется на основании приказа директора школы. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.
- 5.2. Комиссия составляет план работы по контролю организации и качества питания школьников. Деятельность осуществляется в соответствии с планом работы комиссии.
- 5.3. О результатах работы Комиссия информирует администрацию школы и Родительский совет школы.
- 5.4. По итогам изучения вопросов организации питания оформляется акт по результатам контроля организации и качества питания обучающихся (Приложение 2), в которой указываются основания изучения, объект изучения, выявленные нарушения, а также ответственные за эти нарушения лица.
- 5.5. Заседания Комиссии проводятся по мере необходимости.
- 5.6. При проведении мероприятий родительского контроля организации и качества питания детей могут быть оценены:
 - соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
 - санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды и т.д.;
 - условия соблюдения правил личной гигиены обучающимся;
 - наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
 - объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
 - наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
 - вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
 - информирование родителей и детей о здоровом питании.

Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развёрнутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

1. Удовлетворяет ли вас система организации питания в школе?

Да Нет Затрудняюсь ответить

2. Удовлетворяет ли вас санитарное состояние школьной столовой?

Да Нет Затрудняюсь ответить

3. Питаетесь ли вы в школьной столовой?

Да Нет

4. Если нет, то по какой причине?

Не нравится Не успеваете Питаетесь дома

5. В школе вы получаете:

Горячий завтрак

Горячий обед (с первым блюдом)

2-разовое горячее питание (завтрак + обед)

6. Наедаетесь ли вы в школе?

Да Нет Не всегда

7. Хватает ли продолжительности перемены для того, чтобы поесть в школе?

Да Нет

8. Нравится ли питание в школьной столовой?

Да Нет Не всегда

9. Если не нравится, то почему?

☐ невкусно готовят

☐ однообразное питание

☐ готовят нелюбимую пищу

☐ остывшая еда

☐ маленькие порции

☐ иное (указать, что именно) _____

10. Устраивает меню школьной столовой?

Да Нет Не всегда

11. Считаете ли питание в школе здоровым и полноценным?

Да Нет

12. Ваши предложения по изменению меню:

13. Ваши предложения по улучшению питания в школе

**АКТ контроля организации и качества питания обучающихся
МБОУ Каяльская СОШ**

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку: _____

Вопрос Да/нет

- 1 Имеется ли в организации меню?
А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации
Б) да, но без учета возрастных групп
В) нет
- 2 Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?
А) да
Б) нет
- 3 Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?
А) да
Б) нет
- 4 В меню отсутствуют повторы блюд?
А) да, по всем дням
Б) нет, имеются повторы в смежные дни
- 5 В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты
А) да, по всем дням
Б) нет, имеются повторы в смежные дни
- 6 Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?
А) да
Б) нет
- 7 Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?
А) да
Б) нет
- 8 От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?
А) да
Б) нет
- 9 Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?
А) нет
Б) да
А) да
Б) нет
- 10 Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?
А) да
Б) нет
- 11 Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?
А) да

Б) нет

12 Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?

А) нет

Б) да

13 Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

А) да

Б) нет

14 Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

А) нет

Б) да

15 Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

А) нет

Б) да

16 Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?

А) нет

Б) да

17 В обеденном зале имеется холодильник для временного хранения готовой домашней продукции учащимися, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, но не имеющими возможности обеспечения питания по индивидуальному меню.

А) нет

Б) да

Подписи членов комиссии: _____

С актом ознакомлена работник (раздатчица) _____

План работы комиссии Родительского контроля

Мероприятия	Сроки	Ответственные
Контроль организации питания в школе: – охват учащихся питанием; – охват учащихся бесплатным питанием;	Ежемесячно	Члены комиссии
Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню	Ежедневно	Члены комиссии
Организация просветительской работы: – акции; – тематические занятия; – круглые столы	В течение года	Члены комиссии
Проведение мониторинга отношения обучающихся и родителей (законных представителей) к организации питания в школе: - анкетирование учащихся и родителей (законных представителей); -родительский рейд по качеству горячего питания	Октябрь, март Ежемесячно	Члены комиссии
Контроль за качеством питания: -температура блюд; -весовое соответствие блюд; -вкусовые качества готового блюда	1 раз в месяц	Члены комиссии
Соблюдение санитарного состояния пищеблока	1 раз в месяц	Члены комиссии
Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	1 раз в месяц	Члены комиссии
Контроль соблюдения норм личной гигиены работниками столовой	1 раз в месяц	Члены комиссии
Проверка соблюдения графика работы столовой	1 раз в месяц	Члены комиссии

Состав комиссии Родительского контроля

1. Жмыря Е.Г., ответственный за организацию бесплатного питания обучающихся
2. Лысакова Екатерина Андреевна, председатель Родительского совета школы, председатель комиссии
3. Сорокина Анастасия Викторовна, член Родительского совета школы
4. Мамонтова Оксана Сергеевна, член Родительского совета школы
5. Представители родительских активов классов

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ ДЛЯ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля над качеством питания в МБОУ Каяльская СОШ. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало текущего учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНом 2.4.5.2409-08, СанПиН -2.4.1.2660-10, в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения » сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением,

II. Основные задачи

2.1. Предотвращение пищевых отравлений.

2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.5. Расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания.

III. Содержание и формы работы

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе работает по утвержденному графику.

3.2. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.

3.3. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

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

3.5. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

3.6. Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология 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.

3.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии или медицинским работником.

3.8. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

IV. Управление и структура

4.2. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации образовательного учреждения.

4.3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (приложение).

V. Документация бракеражной комиссии

- 5.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».
- 5.2. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.
- 5.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракеражный журнал в буфете-раздаточной.

1. Методика органолептической оценки пищи

1.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.

1.2. 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.

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

1.4. 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.

2. Органолептическая оценка первых блюд.

2.1. 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.

2.2. 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).

2.3. 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.

2.4. 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.

2.5. 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.

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

3. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

3.3. 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.

3.4. 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.

3.5. 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 снимается с реализации.

3.6. 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. Плохо приготовленный соус, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, её усвоение.

3.7. 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.

3.8. 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. (ОСНОВАНИЕ: Указание Главного государственного санитарного врача по РБ № С – 112 от 20.02.02 г. Приложение к письму Министерства торговли РСФСР от 21 августа 196

Список обучающихся 1-4 классов в 2024-2025 учебном году

1	Герцовский Никита Михайлович	1 класс
2	Грудинина Алиса Денисовна	1 класс
3	Кириленко Екатерина Вячеславовна	1 класс
4	Козлова Каролина Витальевна	1 класс
5	Легков Юрий Андреевич	1 класс
6	Малин Руслан Сергеевич	1 класс
7	Пивоварова Софья Владимировна	1 класс
8	Пикалова Арина Александровна	1 класс
9	Сергиенко Тимофей Семенович	1 класс
10	Смирнов Семен Сергеевич	1 класс
11	Холматова Арина Даниловна	1 класс
12	Черноволов Матвей Денисович	1 класс
13	Андреасян Марианна Гамлетовна	2 класс
14	Бочарникова Светлана Алексеевна	2 класс
15	Виноградов Роман Витальевич	2 класс
16	Герасименко Ксения Кирилловна	2 класс
17	Говоров Дмитрий Александрович	2 класс
18	Данильченко Станислав Александрович	2 класс
19	Евич Адам Бесланович	2 класс
20	Дигальцева Полина Александровна	2 класс
21	Казимиров Евгений Борисович	2 класс
22	Касумов Александр Владимирович	2 класс
23	Коваль Диана Алексеевна	2 класс
24	Коновалова Вероника Валерьевна	2 класс
25	Кучма Милана Александровна	2 класс
26	Мальковский Тихон Андреевич	2 класс
27	Ногина Полина Андреевна	2 класс
28	Пивоварова Екатерина Павловна	2 класс
29	Половинкин Александр Иванович	2 класс
30	Руденко Александра Сергеевна	2 класс
31	Тепикин Кирилл Сергеевич	2 класс
32	Шигалёва Анастасия Александровна	2 класс
33	Цуркан Варвара Михайловна	2 класс
34	Цуркан Мария Антоновна	2 класс
35	Бабич Иван Сергеевич	3 класс
36	Белявская Ксения Сергеевна	3 класс
37	Герцовская Полина Михайловна	3 класс
38	Дерябкина Екатерина Владимировна	3 класс
39	Ковтун Елисей Сергеевич	3 класс

40	Коломыйченко Ксения Сергеевна	3 класс
41	Легкова Ева Андреевна	3 класс
42	Никитенко Иван Сергеевич	3 класс
43	Попов Игорь Сергеевич	3 класс
44	Сальков Александр Евгеньевич	3 класс
45	Сергиенко Ксения Семеновна	3 класс
46	Товмасын Элен Рудиковна	3 класс
47	Федоренко Николай Алексеевич	3 класс
48	Федоренко Рада Алексеевна	3 класс
49	Шульгина Дарья Евгеньевна	3 класс
50	Шутько Софья Алексеевна	3 класс
51	Алавердян Стелла Артуровна	4 класс
52	Быкадорова Яна Александровна	4 класс
53	Ганжула Артем Владимирович	4 класс
54	Говоров Александр Александрович	4 класс
55	Гребенюк Елизавета Сергеевна	4 класс
56	Дегтярева Дарья Леонидовна	4 класс
57	Касумова Анастасия Владимировна	4 класс
58	Ковтун Дмитрий Алексеевич	4 класс
59	Леонова Алиса Сергеевна	4 класс
60	Малин Ярослав Сергеевич	4 класс
61	Петровская Мария Владимировна	4 класс
62	Рогожкина Ирина Владимировна	4 класс
63	Тепикина Ксения Сергеевна	4 класс
64	Тимошенко Никита Андреевич	4 класс
65	Трипута Евгения Николаевна	4 класс
66	Шаршов Данила Игоревич	4 класс
67	Шигалев Семен Максимович	4 класс
68	Шутько Кирилл Александрович	4 класс

**Список обучающихся (5-11 классов) из категории малоимущих семей
для обеспечения льготным питанием на 02.09.2024год**

1	Кайдалов Арсений Данилович	5 класс
2	Полуян Ярослав Сергеевич	5 класс
3	Нарожный Егор Сергеевич	5 класс
4	Ежов Тимофей Александрович	6 класс
5	Нарожная Елизавета Сергеевна	6 класс
6	Виноградова Кристина Витальевна	7 класс
7	Шигалев Дмитрий Александрович	7 класс
8	Кириленко Юлия Александровна	7 класс
9	Самохвалова Яна Александровна	7 класс
10	Елисеев Семен Сергеевич	7 класс
11	Кадимова Милена Медетовна	7 класс
12	Ежов Егор Александрович	8 класс
13	Занина Полина Александровна	9 класс
14	Кандыба Иван Эдуардович	9 класс

**Список обучающихся (5-11 классов) из категории многодетных семей
для обеспечения льготным питанием на 02.09.2024год**

1	Мазурец Константин Вячеславович	5 класс
2	Сергиенко Юрий Юрьевич	5 класс
3	Даудов Эмир Бесланович	6 класс
4	Мазурец Елизавета Вячеславовна	7 класс
5	Пятницына Валерия Сергеевна	8 класс
6	Сергиенко Татьяна Семеновна	8 класс
7	Сорокина Дарья Сергеевна	8 класс
8	Федоренко Дарья Алексеевна	8 класс
9	Шутько Даниил Александрович	8 класс
10	Евич Диана Александровна	9 класс
11	Евич Кира Александровна	9 класс

**Список обучающихся
с ограниченными возможностями здоровья
1-11 классов**

1	Сергиенко Тимофей Семенович	1 класс
2	Тимошенко Никита Андреевич	4 класс
3	Григорян Алина Ашотовна	7 класс
4	Саргсян Сирвард Рафаеловна	9 класс

**Список обучающихся, один из родителей которых являлся или является
участником специальной военной операции**

1	Лысакова Дарья Денисовна	5 класс
2	Жарова Анастасия Денисовна	6 класс
3	Щербинина Ксения Руслановна	6 класс
4	Моисеев Дмитрий Алексеевич	7 класс
5	Ганжула Дарья Владимировна	9 класс