

ПРИКАЗ

04 сентября 2019 г.

№ 81

с. Куликовка

**Об организации питания обучающихся в 2020-2021 учебном году**

В целях выполнения пункта 5а перечня поручений по реализации Послания Президента Российской Федерации Федеральному Собранию Российской Федерации от 15.01.2020 и организации работы, направленной на 100% обучающихся 1-4 классов бесплатным одноразовым горячим питанием, в соответствии с распоряжением правительства Воронежской области от 01 сентября 2020 г. № 1108-р «О мерах по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций Воронежской области в 2020-2021 учебном году», в соответствии с приказом отдела по образованию администрации Кантемировского муниципального района от 01.09.2020 г. №222 «О мерах по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций Кантемировского муниципального района Воронежской области в 2020-2021 учебном году», а также упорядочения и совершенствования системы организации питания обучающихся МКОУ Куликовской ООШ, улучшения качества предоставляемых услуг, укрепления здоровья детей и подростков,

п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать горячее питание обучающихся школы в соответствии с требованиями, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008г. №45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08» с 02.09.2019 г.
2. Федотова В.И., заместителя директора по УВР, ответственным за организацию питания обучающихся .

3.Классным руководителям провести работу по организации питания обучающихся МКОУ Куликовской ООШ в 2020-2021 учебном году с 01.09.2020 года.

4. Обеспечить 100% обучающихся 1-4 классов бесплатным одноразовым горячим питанием.( Приложение1).

5.Организовать бесплатное одноразовое горячее питание обучающихся 1-4 классов в сентябре из расчета 54,02 руб. в день на одного ребенка (завтраки), с 01.10.2020г. – из расчета 54,50 руб. в день на одного ребенка (обеда).

3. Организовать питание обучающихся с привлечением родительских средств в следующем порядке:

- в 1-4 классах : обеда – в сентябре, завтраки – с 1 октября; (Приложение 2).

- в 5-9 классах – обеда и завтраки с 01.09. 2020 года по 31.05. 2021 года. (Приложение 3)

7.Установить размер родительской платы за горячее питание – 20 рублей – завтрак, 40 рублей –обед.

8. Организовать бесплатное горячее питание (завтраки и обеда) за счёт средств муниципального бюджета обучающихся 60 рублей в день на одного ребенка для детей льготных категорий (Приложение 4 )

9. Утвердить:

9.1.График питания обучающихся на 2020-2021 учебный год. (Приложение №5);

1.2. Утвердить Положение о бракеражной комиссии. (Приложение 6);

1.3. Утвердить состав бракеражной комиссии. (Приложение №7);

1.4.Утвердить примерное меню на 2020-2021 учебный год (приложение 8);

1.5. Утвердить Правила поведения в столовой (приложение № 9 ).

10.Возложить ответственность на Рассохину Н.М., кладовщика, ответственность за :

- 10.1. формирование заявки на поставку продуктов питания;
- 10.2. хранение продуктов питания согласно соответствующим нормам, с целью предотвращения их порчи и потерь;
- 10.3. выдачу продуктов питания согласно требованиям;
- 10.4. ведение документации учета поступления и выдачи продуктов питания: меню-требование, калькуляционные карточки, примерное десятидневное меню, накопительную ведомость по расходу продуктов, авансовый отчет, ведомость посещаемости учащимися столовой, наличие сертификатов и качественных удостоверений на продукты питания.

11. Возложить ответственность на Пойду О.И., повара за :

- 11.1 своевременное, в соответствии с режимом работы школы, качественное приготовление пищи;
- 11.2. закладку продуктов для приготовления пищи в соответствии с меню-требованием;
- 11.3. гигиеническую, в соответствии с нормами, обработку продуктов;
- 11.4. культурный отпуск готовой пищи учащимся, педагогическому и техническому персоналу в соответствии с нормами отпуска готовой продукции;
- 11.5. ведение «Журнала бракеража готовой продукции» .

12. Возложить на Рассохину Н.М., Пойду О.И., исполняющих по совместительству обязанности подсобного рабочего кухни ответственность за содержание в соответствие с санитарными нормами и правилами помещений школьной столовой, кухонного инвентаря и оборудования.

13. Возложить ответственность на классных руководителей 1-9 классов:

- 13.1. за обеспечение 100% охвата обучающихся горячим питанием
- 13.2. за ведение учёта посещаемости учащимися столовой.
- 13.3. за проведение инструктажа о правилах поведения в школьной столовой;
- 13.4. за проведение классных часов о культуре питания;
- 13.5..за активизацию информационно-пропагандистской работы по формированию культуры здорового образа жизни и питания

обучающихся, участие всех обучающихся 1-4 классов в реализации образовательной программы «Разговор о правильном питании».

13.6. Обеспечить проведение анкетирования среди детей и родителей об удовлетворенности школьным питанием, анализировать результаты и учитывать их в работе.

13.7. Сопровождение обучающихся в столовую в соответствии с графиком питания.

14. Возложить ответственность на дежурного по столовой учителя за:

14.1. обеспечение соблюдения правил личной гигиены обучающихся при посещении столовой;

14.2 за жизнь и здоровье обучающихся во время посещения столовой.

15 .Утвердить состав бракеражной комиссии. (Приложение7)

16. Бракеражной комиссии :

16.1.Усилить контроль за соблюдением меню, в частности: недопущения занижения масс порций блюд, энергетической ценности, калорийности при организации питания обучающихся.

16.2.Принять меры по недопущению поставок продукции, содержащей ГМО, а также без сертификатов продукции.

16.3. Обеспечить:

- проверку качества приготовления пищи путем снятия проб с записью в бракеражном журнале;

- проверку наличия ежедневного меню.

- проверку совместимости хранящихся продуктов в холодильнике.

16.4. Контролировать: качество поступающих продуктов (бракераж сырой продукции), наличие необходимых документов, подтверждающих качество продуктов.,

16.5. Производить ежедневную отметку о качестве обедов в бракеражном журнале.

17.Федотову В.И., ответственному за питание обучающихся:

17.1. Активизировать работу ежедневного общественного контроля с привлечением родительской общественности за организацией и качеством питания обучающихся.

17.2. Обеспечить своевременное обновление раздела «Школьное питание» на сайте общеобразовательной организации (нормативно - правовая база, регламентирующая организацию школьного питания, цикличное двухнедельное меню, информацию об организации питания школьников за счет родительской платы, о фактах поставки в продукции ненадлежащего качества и др.).

17.3. Ежеквартально осуществлять проведение мониторинга организации питания обучающихся в МКОУ Куликовской ООШ и направлять информацию в отдел образования до 10 числа последнего месяца квартала.

18. Рассохиной Н.М., кладовщику:

18.1. Обеспечить своевременную выдачу школьникам 1 – 9 классов (три раза в неделю) молока, соответствующего требованиям ГОСТ 32252-2013 «Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия», утвержденного приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22.11.2013 № 1918-ст, в объеме, отвечающем их потребностям, но не менее 200 миллилитров в день.

Ответственный : Рассохина Н.М., кладовщик

18.2. Обеспечить своевременную выдачу школьникам 1–9 классов (ежедневно) меда в объеме, отвечающем их потребностям, но не менее 10 гр. в день. Ответственный: Рассохина Н.М., кладовщик.

19. Сотниковой З.С., бухгалтеру, своевременно вести документацию по организации питания обучающихся .

20. Контроль за целевым использованием средств, направляемых на организацию питания обучающихся, и качеством предоставляемых услуг по организации питания обучающихся, а также за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы



Е.П.Рассохина

Приложение1  
к приказу МКОУ Куликовской ООШ  
«Об организации питания  
обучающихся  
в 2020-2021 учебном году»  
от 04.09.2020 г № 85

Список обучающихся 1-4 классов  
для обеспечения бесплатным одноразовым горячим питанием  
в 2020-2021 учебном году.

	Ф.И. обучающегося	Класс	Получают питание в виде:	
			сентябрь	октябрь- май
1	Овчаренко Герман	2	Завтрак	обед
2	Котюх Артём	3	Завтрак	обед
3	Хохленкова Ирина	3	Завтрак	обед
4	Яловая Анастасия	3	Завтрак	обед
5	Василенко Дарья	4	Завтрак	обед
6	Ктитаров Кирилл	4	Завтрак	обед
7	Овчаренко Ангелина	4	Завтрак	обед
8	Рассохин Егор	4	Завтрак	обед

Приложение2  
к приказу МКОУ Куликовской ООШ  
«Об организации питания  
обучающихся  
в 2020-2021 учебном году»  
от 04.09.2020 г № 85

Список обучающихся 1-4 классов ,  
получающих питание с привлечением родительских средств  
в 2020-2021 учебном году.

	Ф.И. обучающегося	Класс	Получают питание в виде:	
			сентябрь	октябрь- май
1	Овчаренко Герман	2	обед	Завтрак
2	Котюх Артём	3	обед	Завтрак
3	Хохленкова Ирина	3	обед	Завтрак
4	Яловая Анастасия	3	обед	Завтрак
5	Ктитаров Кирилл	4	обед	Завтрак
6	Овчаренко Ангелина	4	обед	Завтрак
7	Рассохин Егор	4	обед	Завтрак

Приложение 3  
к приказу МКОУ Куликовской ООШ  
«Об организации питания  
обучающихся  
в 2020-2021 учебном году»  
от 04.09.2020 г № 85

Список обучающихся 5-9 классов ,  
получающих питание с привлечением родительских средств  
в 2020-2021 учебном году.

	Ф.И. обучающегося	Класс	Получают питание в виде:
1	Деречин Денис	5	Завтрак, обед
2	Слепичев Андрей	5	Завтрак, обед
3	Славнов Денис	5	Завтрак, обед
4	Куликова Ксения	6	Завтрак, обед
5	Лотышев Владислав	6	Завтрак, обед
6	Рассохин Артём	6	Завтрак, обед
7	Стасенко Елизавета	6	Завтрак, обед
8	Суслов Тимофей	7	Завтрак, обед
9	Стасенко Николай	8	Завтрак, обед
10	Ковалёв Евгений	9	Завтрак, обед
11	Овчаренко Кирилл	9	Завтрак, обед
12	Чапурин Максим	9	Завтрак, обед



Приложение 4  
к приказу МКОУ Куликовской ООШ  
«Об организации питания  
обучающихся  
в 2020-2021 учебном году»  
от 04.09.2020 г № 85

Список обучающихся льготных категорий ,  
получающих бесплатное горячее питание за счёт средств муниципального  
бюджета обучающихся в 2020-2021 учебном году.

	Ф.И. обучающегося	Класс	Льготная категория	Получают питание в виде:	
				сентябрь	октябрь- май
1	Василенко Дарья	4	обучающийся с ограниченными возможностями здоровья	обед	Завтрак

Приложение 5  
к приказу МКОУ Куликовской ООШ  
«Об организации питания обучающихся  
в 2020-2021 учебном году»  
от 04.09.2020 г № 85

График  
питания обучающихся МКОУ Куликовской ООШ  
на 2020-2021 учебный год.

1	Завтрак	1-4классы	09 ч 35 мин-09 ч 45мин
2	Завтрак	5-9 классы	09 ч 45 мин-09 ч 55мин
3	Обед	1-4 классы	11 ч 30 мин-11 ч 45 мин
4	Обед	5-9 классы	11 ч 45 мин-12 ч 00 мин

Приложение 6  
к приказу МКОУ Куликовской ООШ  
«Об организации питания обучающихся  
в 2020-2021 учебном году»  
от 04.09.2020 г № 85

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МКОУ Куликовская ООШ  
Е.П.Рассохина  
Приказ № 68 от 02 сентября 2019 г.

Принято общим собранием работников  
МКОУ Куликовской ООШ Кантемировского  
муниципального района Воронежской  
области  
№ 3 от 02.09. 2019 г.

Согласовано:  
Председатель профессионального союза  
работников МКОУ Куликовской ООШ  
Л.И.Зубкова  
Протокол № 4 от 02 сентября 2019 г.

## **Положение о бракеражной комиссии МКОУ Куликовской ООШ**

### **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 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 у медицинского работника или ответственного за организацию горячего питания в школе.

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, мед. работник, 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, недосолённости, пересола. У заправочных и

прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо запрашивается 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 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:

- ответственный за организацию питания;
- медсестра;
- кладовщик
- повар.
- классный руководитель

Приложение 7  
к приказу МКОУ Куликовской ООШ  
«Об организации питания обучающихся  
в 2020-2021 учебном году»  
от 04.09.2020 г № 85

Состав  
бракеражной комиссии МКОУ Куликовской ООШ  
в 2020-2021 учебном году.

1. Савченко Е.И., медсестра Куликовского ФАПа.
- 2 . Рассохина Е.П., директор школы
3. Пойда О.И., повар
4. Логвинюк И.Н., классный руководитель.
5. Федотова Н.А., классный руководитель

