

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 29  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ТЕМРЮКСКИЙ РАЙОН**

**ПРИКАЗ**

1 сентября 2023 года

№ 01-08.180

п. Приморский

**О порядке организации питания обучающихся на 2023 -2024 учебный год**

В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273 «Об образовании в Российской Федерации»,  
**приказываю:**

1. Утвердить:

1.1. Состав комиссии по организации питания (приложение № 1) .

1.2. График питания обучающихся (приложение № 2).

1.3. Положение о бракеражной комиссии в 2023-2024 учебном году  
(приложение № 3).

1.4. Состав бракеражной комиссии (приложение № 4) .

1.5 План работы комиссии по организации питания (приложение № 5)

1.6. План работы бракеражной комиссии (приложение № 6).

2. Ответственной за полноту охвата обучающихся питанием назначить педагога-организатора Филиппову Е.П.

Директор МБОУ СОШ № 29



О.И. Кокодзей

Приложение 1  
к приказу МБОУ СОШ № 29  
от 01.09.2023 № 01-08.180

**Состав комиссии по организации питания  
в МБОУ СОШ № 29 на 2023-2024 учебный год**

Председатель комиссии	Филиппова Е.П.	педагог-организатор
Члены комиссии:	Алексеенко И.А.	учитель начальных классов
	Варапаева О.Г.	учитель русского языка и литературы, председатель профсоюзного комитета
	Чубукова А.Д.	член родительского комитета
	Живоглядова С.А.	член родительского комитета
	Самощенко О.О.	член родительского комитета

Приложение 2  
к приказу МБОУ СОШ № 29  
от 01.09.2023 № 01-08. 180

**График питания обучающихся  
в МБОУ СОШ № 29 на 2023-2024 учебный год.**

перемена	1 зал	2 зал
2-я	3 класс, 4 класс	1 класс, 2 класс
3-я	5 класс, 6 класс	7 класс, 8 класс
4-я	9 класс	10 класс, 11 класс

перемена	1 зал	2 зал
2-я	6, 8, 9 класс	-
4-я	6, 8, 9 класс	-

## Положение о бракеражной комиссии

### 1. Общие положения

1.1. Положение о бракеражной комиссии МБОУ СОШ 29 (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3\2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.2. Положение принимается педагогическим советом, имеющим право вносить в него изменения и дополнения, и утверждается приказом директора школы.

1.3. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Количественный состав бракеражной комиссии утверждается руководителем организации, но не может быть менее 3 человек. В состав бракеражной комиссии могут входить: директор школы, заместитель директора, ответственный за организацию питания, заведующий производством, медицинский работник, представитель организации, оказывающий услуги по аутсорсингу горячего питания обучающимся.

1.4. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии непосредственно из емкостей, в которых пища готовится. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции», только затем разрешается выдача готовой пищи.

1.5. 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 и др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. Ответственность за качество пищи и за ведение журнала бракеража готовой продукции несёт представитель организации, оказывающий услуги по аутсорсингу горячего питания.

### 2. Основные задачи

2.1. Основными задачами бракеражной комиссии являются:

- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение завтраками всех обучающихся, обедами обучающихся льготных категорий;
- создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся;
- повышение культуры питания;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
- предупреждение (профилактика) среди детей и подростков, инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

### 3. Основные направления деятельности комиссии

3.1. Комиссия осуществляет контроль за выполнением условий контракта, заключенного с организацией, оказывающей услуги по аутсорсингу горячего питания обучающихся школы.

3.2. Оказывает содействие администрации школы и оказывающей услуги по аутсорсингу горячего питания обучающимся.

3.3. Осуществляет контроль за:

- целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
- качеством готовой продукции;
- организацией работы сотрудников, участвующих в приготовлении пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты и перчаток;
- санитарным состоянием пищеблока;
- выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
- организацией приема пищи обучающихся;
- соблюдением графика работы столовой.

3.4. Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству школы.

3.5. Оказывает содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

3.6. Привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления школы к организации и контролю за питанием обучающихся.

### 4. Порядок работы бракеражной комиссии

4.1. Ежедневно за 15 минут до начала раздачи готовой пищи бракеражная комиссия осуществляет оценку органолептических показателей и качества блюд (бракеражную пробу).

4.2. До снятия пробы бракеражная комиссия знакомится с утвержденным в установленном порядке меню, в котором должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов.

4.3. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом.

4.4. Бракераж проводится в присутствии заведующего производством (старшего повара, повара, кондитера и т. п.).

4.5. Бракеражная комиссия оценивает соответствие первичной обработки сырья с учетом его вида и физического состояния требованиям технологических документов (технологических карт, сборников рецептур, технологических инструкций), правильность ведения технологического процесса, проверяет на раздаче условия хранения блюд и изделий, температуру их подачи (отпуска), определяет фактический вес штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов, вносит предложения об улучшении вкуса блюд.

4.6. Бракеражная проба производится из общего котла после тщательного перемешивания в нем пищи. Для исследования пища берется в достаточном количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюд, по которым можно судить о соблюдении технологии приготовления. Необходимо обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

4.7. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т. п.), затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

4.8. Оценка качества готовой продукции за каждое блюдо заносится в «Журнал бракеража готовой продукции».

4.9. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

4.11. Бракеражная комиссия периодически определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли (котла) на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т. п. взвешивается вся кастрюля (котел), содержащая готовое блюдо, и после вычета массы тары делится на количество выписанных порций.

Проверка порционных вторых блюд производится путем взвешивания 3 порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 3 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускается отклонение +3 % от нормы выхода).

4.12. Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией, заносятся в «Журнал проверок организации питания и качества приготовленных блюд».

Результаты проверок доводятся до сведения руководителя образовательной организации в течение 3-х дней после выявленных нарушений.

4.13. Для проведения бракеража на пищеблоке должны быть в наличии весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, 3 ложки, 3 вилки, 3 ножа, тарелка с указанием веса на обратной стороне, линейка.

## 5. Критерии оценки качества блюд

5.1 Оценка качества продукции осуществляется за каждое блюдо согласно показателям - внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция.

5.2. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

5.3. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

5.4. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

5.5. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки:

- посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах;
- резко пересоленные;
- резко кислые, горькие;
- недоваренные;
- недожаренные;
- подгорелые;
- утратившие свою форму;
- имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия.

Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

5.6. Блюда и кулинарные изделия, которые получили оценку «удовлетворительно» или «неудовлетворительно», обсуждается на заседании бракеражной комиссии и составляется акт, который доводится до директора школы. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

Приложение 4  
к приказу МБОУ СОШ № 29  
от 01.09.2023 № 01-08.180

**Состав бракеражной комиссии  
на 2023/2024 учебный год**

Председатель комиссии:	Филиппова Е.П.	учитель музыки
Члены комиссии:	Варапаева О.Г.	учитель русского языка и литературы
	Туюнчекова А.В.	зав. производством (по согласованию)

**ПЛАН РАБОТЫ**  
**комиссии по организации питания**  
**МБОУ СОШ № 29**  
**на 2023-2024 учебный год**

На основании общего Положения о порядке организации питания обучающихся в школе, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований работниками пищеблока, работа комиссии по организации питания в МБОУ СОШ № 29 организована по следующим направлениям:

• **Ежемесячный контроль**

1. Организация питьевого режима, уголков гигиены, наличие и оформление папок здоровья в классах.
2. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.
3. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
4. Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.
5. Контроль качества обработки и мытья посуды.
6. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания обучающихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
7. Проверка правил хранения продуктов и т.д. Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы школьного пищеблока. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на советах по питанию школы. Комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

Приложение 6  
к приказу МБОУ СОШ № 29  
от 01.09.2023 № 01-08.180

**План работы  
бракеражной комиссии  
МБОУ СОШ № 29  
на 2023-2024 учебный год**

<b>№</b>	<b>Название мероприятия</b>	<b>Ответственные</b>	<b>Сроки</b>
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	Члены комиссии	Август
2	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	Члены комиссии	1-2 раза в неделю
3	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Члены комиссии	Постоянно
4	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены комиссии	Ноябрь
5	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за первое полугодие 2023-2024 учебного года».	Члены комиссии	Декабрь
6	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение журнала качества наличия суточных проб, маркировка банок.	Члены комиссии	Февраль
7	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Члены комиссии	Апрель
8	Заседание членов комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2023-2024 учебный год»	Члены комиссии	Май