

Гаврилова
Инна
Евгеньевна

Подписано цифровой
подписью: Гаврилова
Инна Евгеньевна
Дата: 2024.09.09
10:16:54 +03'00'

ПРИКАЗ

Ковров

29.08.2024 г.

№ 85 - од

«Об организации горячего питания в школе на 2024-2025 учебный год»

В целях контроля над организацией горячего питания для учащихся МБОУ СОШ № 22 в 2024-2025 учебном году **приказываю:**

1. Организовать с 03.09.2024 года питание учащихся 1-11 классов по графику (приложение).
2. Классным руководителям 1-11 классов:
 - провести разъяснительную работу с родителями о необходимости питания учащихся, в целях сохранения здоровья;
 - обеспечить 100% охват учащихся горячим питанием;
 - выявить учащихся, нуждающихся в льготном бесплатном питании;
 - подготовить всю необходимую документацию и нести персональную ответственность за организацию питания обучающихся, как получающих бесплатное питание, так и питающихся за счет собственных средств;
 - возложить ответственность на классных руководителей за соблюдение графика приема пищи учащихся и ведения табеля посещаемости завтраков.
3. Назначить ответственной за организацию горячего питания учащихся на 2024-2025 учебный год А.Д. Кузину.
4. Ответственность за порядок во время посещения столовой возложить на учителей, ведущих данный урок.
5. До 1 октября подготовить список на бесплатное питание детей из малообеспеченных семей с учетом трудного материального положения. Ежемесячно отчитываться перед управлением образования о правильности расходования средств и о количественном составе питающихся.
6. Персональную ответственность за соблюдение законодательства об организации питания учащихся, контроль за полным и рациональным использованием средств, выделенных на питание учащихся оставляю за собой.

Директор школы:



И.Е.Гаврилова

**График бесплатного питания МБОУ СОШ № 22
на 2024-2025 уч. год**

класс	Вид питания	Кол-во учащихся	Время
3 А	завтраки	26	9:30
3 Б	завтраки	25	9:30
3 В	завтраки	23	9:30
3 Д	завтраки	23	9:30
4 Д (спорт.)	завтраки	19	9:30
1 А	завтраки	22	10:20
1 Б	завтраки	23	10:20
1 В	завтраки	25	10:20
1 С (спорт.)	завтраки	26	10:20
4 В	завтраки	31	10:20
2 В (спорт.)	завтрак	32	11:55
3 Г (спорт.)	завтрак	29	11:55
м/о 5-11 кл. + буфет +ОВЗ +СВО	завтраки		11:20
1 С (спорт.)	обеда	26	13:05
4 Д (спорт.)	обеда	19	12:15
5 К (кадеты)	обеда	18	12:15
6 К (кадеты)	обеда	17 + 2 ОВЗ	13:50
7 К (кадеты)	обеда	24	12:15
8 К (кадеты)	обеда	32	12:15
9 К (кадеты)	обеда	29	12:15
4 А	обеда	20	13:50
4 Б	обеда	21	13:50
4 Г	обеда	20	13:50
3 Г(спорт.)	обеда	29	14:40
2 А	обеда	30	14:40
2 Б	обеда	30	14:40
2 В (спорт.)	обеда	32	14:40
2 Г	обеда	26	14:40
м/о 6-7 кл. +ОВЗ +СВО	обеда		14:40



**График бесплатного питания МБОУ СОШ № 22
на 2024-2025 уч. год**

класс	Вид питания	Кол-во учащихся	Время
3 А	завтраки	26	9:30
3 Б	завтраки	25	9:30
3 В	завтраки	23	9:30
3 Д	завтраки	23	9:30
4 Д (спорт.)	завтраки	19	9:30
1 А	завтраки	22	10:20
1 Б	завтраки	23	10:20
1 В	завтраки	25	10:20
1 С (спорт.)	завтраки	26	10:20
4 В	завтраки	31	10:20
2 В (спорт.)	завтрак	32	11:55
3 Г (спорт.)	завтрак	29	11:55
м/о 5-11 кл. + буфет +ОВЗ +СВО	завтраки		11:20
1 С (спорт.)	обедаы	26	13:05
4 Д (спорт.)	обедаы	19	12:15
5 К (кадеты)	обедаы	18	12:15
6 К (кадеты)	обедаы	17 + 2 ОВЗ	13:50
7 К (кадеты)	обедаы	24	12:15
8 К (кадеты)	обедаы	32	12:15
9 К (кадеты)	обедаы	29	12:15
4 А	обедаы	20	13:50
4 Б	обедаы	21	13:50
4 Г	обедаы	20	13:50
3 Г(спорт.)	обедаы	29	14:40
2 А	обедаы	30	14:40
2 Б	обедаы	30	14:40
2 В (спорт.)	обедаы	32	14:40
2 Г	обедаы	26	14:40
м/о 6-7 кл. +ОВЗ +СВО	обедаы		14:40

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Коврова «Средняя общеобразовательная школа № 22 имени Героя Российской Федерации Сергеева Геннадия Николаевича»

ПРИКАЗ

Ковров

29.08.2024 г.

№ 87 - од

Об осуществлении родительского контроля за организацией питания обучающихся.

В целях осуществления контроля родителей (законных представителей) за организацией питания обучающихся, контроля качества приготовленных блюд в соответствии с утвержденным меню на пищеблоке МБОУ СОШ № 22 г. Коврова.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить:

- 1.1. состав бракеражной комиссии контроля родителей (далее - Комиссия) на 2024-2025 учебный год в составе (приложение 1),
- 1.2. положение о Комиссии (Приложение 2),
- 1.3. план - задание для Комиссии (приложение 4),
- 1.4. правила бракеража (приложение 5),
- 1.5. форму бракеражного журнала (приложение 6).

2. Учителю начальных классов Кузиной А.Д. провести организационные мероприятия по осуществлению контроля родителей (законных представителей) за организацией питания обучающихся в срок до 25.03.2025

2.1. Ознакомить родителей с положением о бракеражной комиссии родительского контроля и правилами бракеража,

2.2. Создать бракеражный журнал родительского контроля.

3. Ответственность за исполнение приказа возложить учителя начальных классов Кузину А.Д.

4. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор школы:



И.Е. Гаврилова

**Состав бракеражной комиссии родительского контроля
на 2024-2025 учебный год.**

Зинина Н.Н.  _____

Лабуз М.С.  _____

Грошева М.С.  _____

Игнатъева В.А.  _____

**Положение о бракеражной комиссии родительского контроля
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа № 22»**

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия родительского контроля МБОУ «СОШ №22» (далее - бракеражная комиссия) создается и действует в соответствии с данным положением (далее - Школа) в целях осуществления контроля организации питания учащихся со стороны родителей, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, локальными актами Школы.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора Школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе директора Школы.

2.2. В состав бракеражной комиссии входят родители обучающихся Школы на основе добровольного согласия.

2.3. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается директором Школы.

3. Полномочия бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием учащихся Школы.

3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за организации питания учащихся со стороны родителей, соблюдения санитарногигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе:

3.2.1. осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм;

3.2.2. следит за соответствием приготовленных блюд утвержденному меню;

3.2.3. осуществляет контроль за доброкачеством готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д., в соответствии с Правилами бракеража пищи;

3.2.4. проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;

3.2.5. определяет фактический выход одной порции каждого блюда;

3.2.6. проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3.3. При проведении проверок пищеблоков бракеражная комиссия руководствуется Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

3.4. Бракеражная комиссия имеет право: - в любое время проверять санитарное состояние пищеблока; - проверять выход продукции; - контролировать наличие суточной пробы; - проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам; - проверять качество поставляемой продукции; - контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню; - вносить на рассмотрение руководства Школы и ответственным за питание предложения по улучшению качества питания и обслуживания.

4. Оценка организации питания

4.1 Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по четырех бальной системе. В случае выявления каких-либо нарушений,

замечаний бракеражная комиссия необходимо незамедлительно поставить в известность директора Школы.

4.2 Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

4.3. Решения бракеражной комиссии обязательны к исполнению руководством Школы и работниками пищеблока.

Приложение 3

План - задание для бракеражной комиссии родительского контроля в обеденном зале.

1. Осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д., в соответствии с Правилами бракеража пищи;
2. Проверяет наличие контрольного блюда;
3. Определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
4. Проверяет блюда на соответствие в меню.

Правила бракеража пищи родителями

1. Общие положения

- 1.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №22» (далее - Школа), подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
- 1.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной порции.
- 1.3. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит любое лицо из состава бракеражной комиссии, назначенное председателем бракеражной комиссии.
- 1.4. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал. При наличии замечаний в части нарушения технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана незамедлительно уведомить директора Школы любым удобным способом.
- 1.5. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Хранится бракеражный журнал у заведующего столовой.

2. 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, ее цвет.
- 2.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
- 2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 2.4. При снятии пробы необходимо выполнить 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 так же в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

3. Органолептическая оценка первых блюд

- 3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
- 3.2. При оценке внешнего вида супов и тушеных овощей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее 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. Не доброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.
- 3.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, осторожность консистенции, наличие не протертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.
- 3.5. При определении вкуса запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, не ли постороннему 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 сметанной, то в начале его пробуют без сметаны.
- 3.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

4. Органолептическая оценка вторых блюд

- 4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается 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 зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствия в ней необрушенных зерен. Посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.
- 4.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться 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 консистенции 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 из 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 имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, ее 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. Варенная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жаренная - приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

5. Критерии оценки качества блюд

- 5.1. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделия - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак). Оценка «отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией, ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствии по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями. Оценка «хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить, ставится и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.) Оценка «удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки. Оценка «неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда дается изделиям, имеющие следующие недостатки: посторонний, вкус и запах, резко пересаленные, резко кислые, горькие недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.
- 5.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями, лиц, осуществивших проверку продукции.

5.3. 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, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

5.4. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная членом бракеражной комиссии, осуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, который доводится до директора школы, руководителя предприятия, осуществляющего организацию питания в школе, отделении дошкольного образования детей.

5.5. Лица, проводящие органолепическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

5.6. 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.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Коврова «Средняя общеобразовательная школа № 22 имени Героя Российской Федерации Сергеева Геннадия Николаевича»

ПРИКАЗ

Ковров

29.08.2022 г.

№ 86 - од

«О создании бракеражной комиссии на 2024-2025 учебный год»

С целью оценки качества блюд горячего питания приказываю:

1. Создать бракеражную комиссию в составе:
 - Шеф-повара Морозовой Е.В.
 - Медицинского работника Старыгиной Е.А.
 - Ответственной за организацию горячего питания Кузиной А.Д.
2. Комиссия исполняет свои обязанности согласно «Положению о бракеражной комиссии».
3. Комиссия создана на 2024-2025 учебный год.
4. Контроль за исполнением приказа возложить на директора школы .

Директор



И.Е.Гаврилова

С приказом ознакомлены

Е.В. Морозова

Е.А. Старыгина

А.Д. Кузина

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Коврова «Средняя общеобразовательная школа № 22 имени Героя Российской Федерации Сергеева Геннадия Николаевича»

ПРИКАЗ

Ковров

29.08.2024 г.

№ 88 - од

«Об утверждении списков учащихся на бесплатное питание»

На основании предоставленных документов ПМПК на двухразовое льготное питание ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Включить с **03.09.2024** года в списки учащихся, получающих бесплатное питание (завтраки/обеда + второй завтрак/полдник) в МБОУ СОШ №22 в количестве 14 человек, следующих учеников:

1	Хрестенков Руслан	2 Г
2	Шаленкова Ева	3 А
3	Тундина София	5 Б
4	Зимин Денис	6 А
5	Быкова Таисия	6 К
6	Рябкин Михаил	6 К
7	Затеев Павел	7 Д
8	Смирнов Савелий	7 Б
9	Хейирбеков Юсуф	7 В
10	Панкратова Снежана	7 Г
11	Адесский Илья	8 А
12	Новицкий Кирилл	8 А
13	Каторова Дарья	8 В
14	Павлов Михаил	9 Г

2. Классным руководителям довести до сведения родителей и учащихся (пункт 1) о режиме питания.

Директор школы:



И.Е.Гаврилова