

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Кировская средняя школа имени А.Москвичёва»
Светлоярского муниципального района Волгоградской области

ПРИКАЗ

от 01 сентября 2022 г

№ 246-ОД

«О создании бракеражной комиссии на 2022-2023 учебный год».

В целях осуществления контроля организации питания обучающихся
контроля качества поставляемых и качества приготовления блюд
соблюдения санитарно-гигиенических требований на пищеблоке МКОУ
«Кировская СШ»

Приказываю:

1. Создать бракеражную комиссию в составе в соответствии с приложением №1 к настоящему приказу.
2. Утвердить Положение о бракеражной комиссии в соответствии Приложением №2 к настоящему приказу.
3. Контроль над исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

и.о. директора



Ситников П.П.

Состав бракеражной комиссии

На 2022 – 2023 учебный год

МКОУ «Кировская СШ им.А.Москвичёва»

Председатель комиссии:

Ситников П.П. - и. о. директора школы

Члены комиссии:

1. Яковлева Н.З. –повар, представитель ИП Стасишин В.В.;
2. Демкина Т.А. - завхоз МКОУ «Кировская СШ»;
3. Вербицкая В.И.- представитель группы родительского контроля;
4. Сушкова Г.А. - представитель группы родительского контроля;

**Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Кировская средняя школа имени А.Москвичёва»
Светлоярского муниципального района Волгоградской области**

404180, Волгоградская область, Светлоярский район, пос. Кирова, ул.Школьная, 2а
Иинн/кпп 3426006720 / 342601001, огрн 1023405973524, тел.8(84477) 6-43-52

Приложение №2

К пр. № 246 от 01.09.2022

СОГЛАСОВАНО:

Председатель профсоюза
_____ Филимонова
от «01» сентября 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:
ио директора МКОУ «Кировская СШ»
Ситников П.П.
«01» сентября 2022 г.



**Положение
о бракеражной комиссии
муниципального казённого общеобразовательного учреждения
«Кировская СШ им.А.Москвичёва»**

I. Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации с изменениями от 2 июля 2021 года, санитарноэпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3./2.4.3590-20, Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2007 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, а также другими нормативно- правовыми актами РФ.

2. Основные направления деятельности

1. Систематический контроль за организацией питания, качеством пищевых продуктов, составляющих рацион питания школьников.

3. Основные документы, регламентирующие работу бракеражной комиссии

Устав школы

Локальные акты образовательного учреждения (в том числе, Правила внутреннего трудового распорядка)

4. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав

4.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы в начале учебного года на 1 учебный год.

4.2. Бракеражная комиссия состоит из 4-5 человек. В состав комиссии входят: директор школы, врач (при наличии), ответственный по питанию (завхоз), педагог, повар-столовой.

5. Полномочия комиссии

Бракеражная комиссия школы:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания, приготовлении блюд;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

- периодически присутствует при раздаче готовой пищи, проверяет выход блюд;
- проводит ежедневную органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству детей.

6. Методика органолептической оценки пищи

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

6.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами - чистый, свежий, ароматный, кислый, молочнокислый и т.д. Специфический запах - селёдочный, чесночный, мясной, ванильный и т.д.

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

6.4. 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.

7. Органолептическая оценка первых блюд

7.1. 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.

7.2. 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).

7.3. 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.

7.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых частей. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

7.5. 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 заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

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

8. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

8.3. 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 каш её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

8.4. 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.

8.5. 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.

8.6. 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. У плохо приготовленного соуса – горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

8.7. 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.

9. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

Оценка «отлично» – блюдо приготовлено в соответствии с технологией, ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утверждённой 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 блюдам 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» (брак) – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда, дается изделиям, имеющие следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

Приказ

От 01.09.2022года

№ 245-ОД

«О введении родительского контроля и мониторинга за организацией горячего питания обучающихся»

В соответствии с Федеральным законом от 01.03.2020 № 47 –ФЗ « О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статьей 37 Федерального закона от 29.12 2012 № 273-ФЗ « Об образовании в Российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов», в целях решения вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания в общеобразовательных организациях,

ПРИКАЗЫВАЮ:

- 1.Завхозу Демкиной Т.А.:
 - 1.1. Организовать родительский контроль за организацией горячего питания обучающихся в МКОУ «Кировская СШ» в соответствии с методическими рекомендациями 2.4.0180-20, утвержденными Главным государственным врачом Российской Федерации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.
 - 1.2. Разработать порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в столовую школы.
 - 1.3. Включить в проведение мероприятий родительского контроля за организацией питания детей, следующие критерии качества:
 - соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
 - санитарно-техническое содержание обеденного зала столовой - состояние обеденной мебели, столовой посуды, и т.п.;
 - условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
 - наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
 - объём и вид пищевых отходов после приёма пищи;

1.4. Обеспечить проведение мониторинга горячего питания, с целью оценки эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в школе, повышения доступности здорового питания, формирования у обучающихся навыков здорового питания по следующим показателям:

- количество обучающихся всего, в том числе 1-4 классов, 5-11 классов;
- тип пищеблока (столовые, работающие на продовольственном сырье, буфеты раздаточные, доготовочные);
- количество посадочных мест в обеденном зале;
- соответствие меню положениям, настоящих рекомендаций;
- наличие родительского (общественного контроля) за организацией питания детей;
- объём и вид пищевых отходов после приёма пищи;
- информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов.
- удовлетворенность питанием обучающихся и родителей (анкетирование);
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

1.5. Обсуждать итоги проверок и мониторинг результатов родительского контроля за организацией горячего питания детей на общешкольных родительских собраниях, совещаниях, педагогических советах, а также опубликовывать информацию по результатам проверок на официальном сайте школы.

2. Контроль над исполнением приказа оставляю за собой.

по директора школы



Ситников П.П.

С приказом ознакомлена

Демкина Т.А.

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Кировская средняя школа имени А.Москвичёва
Светлоярского муниципального района Волгоградской области

404180, Волгоградская область, Светлоярский район, пос. Кирова, ул.Школьная, 2а
ИНН/КПП 3426006720 / 342601001, ОГРН 1023405973524, тел.8(84477) 6-43-52

ПРИКАЗ

От 01.09.2022г

№ 249 - ОД

**«О создании комиссии по осуществлению
родительского контроля за питанием обучающихся»**

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

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся МКОУ «Кировская СШ» в 2022-2023 учебном году в следующем составе:
Председатель комиссии - Ситников П.П. – ио директора школы;;
Члены комиссии:
- Демкина Т.А. – завхоз школы;
- Сушкова Г.А. - родитель обучающегося;
- Вербицкая В.И. – родитель обучающегося.
2. Утвердить положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся в МКОУ «Кировская СШ» (приложение №1).
3. Утвердить план работы школьной комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся (приложение №2).
4. Контроль над исполнением данного приказа оставляю за собой.

ио директора школы

Ситников П.П.



С приказом ознакомлен

Демкина Т.А.

Сушкова Г.А.

Вербицкая В.И.

ПРИКАЗ

От 01.09.2022 г.

№ 250-ОД

«О проведении родительского контроля и мониторинга за организацией горячего питания детей в МКОУ «Кировская СШ»

В соответствии с Федеральным законом от 01.03.2020 № 47 -ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов», методическими рекомендациями «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» (МР 2.4.0180-20), утвержденными Главным государственным врачом Российской Федерации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, в целях решения вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды здорового питания в общеобразовательных организациях.

ПРИКАЗЫВАЮ:

Комиссии родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся МКОУ «Кировская СШ»:

В срок до 15.09.2022 года организовать и провести родительский контроль за организацией горячего питания детей 1-11 классов в МКОУ «Кировская СШ» в соответствии с МР 2.4.0180-20.

В срок до 18.09.2022 провести анкетирование обучающихся и родителей 1-11 классов в соответствии с приложением № 1 МР 2.4.0180-20- анкета школьника;

В срок до 18.09.2022 заполнить приложение № 2 МР 2.4.0180-20 -- оценочный лист.

Результаты анкетирования, а также результаты родительского контроля по организации горячего питания опубликовать на официальном сайте школы в срок до 20.09.2022 года.

Обсудить итоги проведенного анкетирования и результатов родительского контроля за организацией горячего питания детей на родительских собраниях.

2. Контроль над исполнением приказа оставляю за собой.

по директора



Ситников П.П.

С приказом ознакомлены:

Сушкова Г.А.

Вербицкая В.И.

Демкина Т.А.