



ДОНЕЦКАЯ НАРОДНАЯ РЕСПУБЛИКА  
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА ШАХТЁРСКА  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ШАХТЁРСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА №10»  
(МБОУ «ШАХТЁРСКАЯ СШ № 10»)

ПРИКАЗ

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022г.

№ \_\_\_\_\_

**Об организации питания обучающихся  
и питьевом режиме  
в 2022-2023 учебном году.**

В соответствии с Конституцией Донецкой Народной Республики, со статьями 31, 34,38 Закона Донецкой Народной Республики «Об образовании», требованиями статьи 18 Закона «Об обеспечении санитарного и эпидемиологического благополучия населения» от 10.04.2015 г. № 40-1НС, Указом Главы Донецкой Народной Республики «Об организации бесплатного питания детей в группах продленного дня» от 20.12.2017 г. № 372, пунктом 6.16 Указа Главы Донецкой Народной Республики «О принятии мер социальной поддержки комиссованных военнослужащих и семей погибших военнослужащих Донецкой Народной Республики» от 27.03.2018 г. № 88, Приложением 9 СанПиН 5.5.2.008-01 «Устройства, содержания общеобразовательных учебных учреждений к организации учебно-воспитательного процесса», во исполнение совместного приказа Министерства промышленности и торговли Донецкой Народной Республики, Министерства здравоохранения Донецкой Народной Республики, Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики «О неотложных мерах по организации питания детей и ограничению торговли пищевыми продуктами в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, в детских учреждениях и базах отдыха Донецкой Народной Республики» от 16.03.2018г. № 42/413/227, совместного приказа Министерства труда и социальной политики Донецкой Народной Республики и Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики «Об утверждении льготных категорий детей и перечня документов» от 17.09.2015 г. № 60/2-531, с целью обеспечения выполнения норм питания путём использования горячих блюд и адекватной компенсации физиологических потребностей детей, с целью эффективной организации питания обучающихся, Указа Главы Донецкой Народной Республики «Об обеспечении бесплатным горячим питанием обучающихся, осваивающих образовательные программы начального общего образования», Поручения Главы Донецкой Народной Республики № 01-47/887 от 31.08.2022

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Назначить в 2022-2023 учебном году:
  - 1.1. Ответственным за организацию питания обучающихся заместителя директора по учебно-воспитательной работе Белкину Валентину Николаевну.
  - 1.2. Ответственным за получение, хранение и выдачу продуктов питания согласно соответствующим правилам кладовщика Русановскую Татьяну Ильиничну.

1.3. Ответственным за организацию питьевого режима заместителя директора по учебно-воспитательной работе Белкину Валентину Николаевну.

2. Утвердить:

2.1. Состав бракеражной комиссии (приложение 1).

2.2. Положение о бракеражной комиссии (приложение 2).

2.3. Режим питания обучающихся (приложение 3).

2.4. Ответственному за организацию питания учащихся по учебно-воспитательной работе Белкиной Валентине Николаевне:

2.5. Организовать питание обучающихся 1-4, 5-11 классов льготных категорий за счет бюджетных средств с 01.09.2022 г. (приложения 4, 5).

2.6. Осуществлять постоянный контроль работы пищеблока и столовой, качества приготовления пищи, соблюдения правил личной гигиены персоналом пищеблока.

2.7. Обновлять по мере поступления документов списки обучающихся, которые имеют право на бесплатное питание за счет бюджетного финансирования, утвержденного приказом по школе.

2.8. Проводить ежеквартально анализ охвата обучающихся горячим питанием.

2.9. Усилить контроль неукоснительного выполнения санитарного законодательства в организации питания обучающихся.

3. Классным руководителям:

3.1. Обеспечить:

3.1.1. постоянный контроль ведения соответствующей документации при наличии обучающихся льготных категорий;

3.1.2. питьевой режим обучающихся, приобщение их к навыкам культуры приёма пищи.

3.2. Осуществлять учет количества обучающихся, питающихся за родительскую плату, информировать повара школы.

3.3. Проводить систематическую разъяснительную работу с родителями по организации питания обучающихся.

4. Социальному педагогу вести учет пакета документов обучающихся льготных категорий на получение бесплатного питания.

5. Ответственному за получение, хранение и выдачу продуктов питания кладовщику Русановской Татьяне Ильиничне осуществлять:

5.1. Ежедневный учет использования бюджетных средств, а также продуктов питания в соответствии с действующим законодательством.

5.2. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов.

5.3. Контроль закладки в котел продуктов питания.

6. Повару столовой Шилиной Татьяне Алексеевне обеспечивать:

6.1. Организацию полноценного, безопасного и качественного питания детей, соблюдение технологии изготовления блюд, использования норм питания.

6.2. Бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами.

6.3. Хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке.

6.4. Соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите не более 2-х часов.

6.5. Организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены при отсутствии основных продуктов.

6.6. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и соблюдение правильного хранения.

7. Работникам пищеблока соблюдать:

7.1 Санитарное законодательство.

7.2. Личную гигиену с целью недопущения эпидосложнений и заболеваний острыми кишечными инфекциями.

8. Кладовщику Русановской Татьяне Ильиничне:

8.1. Составлять примерное двухнедельное меню в соответствии с сезонным периодом с учетом выполнения одноразовых норм питания обучающихся.

8.2. Составлять ежедневное меню питания.

8.3. Вести журнал бракеража сырой продукции с учетом соблюдения сроков реализации продуктов питания.

8.4. Контролировать выполнение ежедневного меню согласно примерному двухнедельному меню, утвержденному приказом по школе.

8.5. Осуществлять контроль правильной обработки продуктов, выхода блюд и органолептических качеств пищи, выполнение норм питания.

8.6. Вести контроль санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

8.7. Оформлять (при наличии) возврат и дополнение продуктов в меню-требование .

8.8. Вести журнал здоровья сотрудников пищеблока.

9. Завхозу Федоровой С.Я.:

9.1. Взять под персональный контроль обеспечение в достаточном количестве столовой моющими, чистящими и дезинфицирующими средствами.

Постоянно

9.2. Контролировать наличие в достаточном количестве посуды для приготовления и приема пищи.

7. Бракеражной комиссии:

7.1. Вести журнал бракеража готовой продукции с оценкой готовых блюд и разрешения их к выдаче.

7.2. Ежедневно контролировать забор суточной пробы готовой продукции и соблюдать ее правильное хранение.

7.3. Усилить противоэпидемические мероприятия, профилактическую работу по профилактике очагов острых кишечных инфекций и пищевых отравлений.

7.4. Проводить аудит-проверки школьной столовой по вопросам качественного и количественного состава норм питания с привлечением представителей родительского комитета.

8. Ответственному за организацию питьевого режима заместителю директора по УВР Белкиной В.Н. обеспечить свободный доступ учащихся к питьевой воде в течение всего времени пребывания в школе.

9. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ «Шахтёрская СШ №10»

А.А. Могила

Согласно оригинала.

Директор МБОУ «Шахтёрская СШ №10»

А.А. Могила

Разослано:

в дело

**БРАКЕРАЖНАЯ КОМИССИЯ**

- Шилкина А.П., председатель комиссии, учитель начальных классов;
- Михальцова Л.С., заместитель председателя комиссии, учитель начальных классов,  
председатель ПК школы;
- Кураева Т.В., секретарь, классный руководитель 10 класса;
- Белкина В.Н., член комиссии, учитель начальных классов;
- Агафоненко Д.С., член общешкольного родительского комитета (2 класс);
- Добан О.Б., член общешкольного родительского комитета (1 класс);

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о бракеражной комиссии Муниципального бюджетного общеобразовательного**  
**учреждения «Шахтёрская средняя школа №10»**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы в начале учебного года.  
1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.3. Основные задачи бракеражной комиссии:

- Предотвращение пищевых отравлений.
- Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- Расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания.

1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН -2.4.1.2660-10, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением.

1.5. Оценка «Проба снята. Выдача разрешена» 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.

1.6. 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.

1.7. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены методикой проведения данного анализа.

**2. МЕТОДИКА ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ**

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 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.

**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 блюда, 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 борщей 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. Недоброкачественное 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, однородность консистенции, наличие не протертых 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, недосоленности, 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.

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 присутствие 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 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 несоответствие 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. 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. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

#### **5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД.**

5.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

5.2. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

5.3. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить. 5.4. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

## **6. ПРАВА БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ:**

- 6.1. в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- 6.2. контролировать наличие маркировки на поступаемых продуктах;
- 6.3. проверять выход продукции;
- 6.4. контролировать наличие суточной пробы;
- 6.5. проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- 6.6. проверять качество поступающей продукции;
- 6.7. контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- 6.8. проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- 6.9. вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

## **7. УПРАВЛЕНИЕ И СТРУКТУРА**

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

7.2. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

## **8. ДОКУМЕНТАЦИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

8.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции», а также в протоколы проверок бракеражной комиссии.

8.2. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракеражный журнал у повара столовой.

Приложение 3  
к приказу от «31»08 2022г.  
№\_\_

ГРАФИК  
ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В 2022-2023 УЧЕБНОМ ГОДУ

Классы	Время
1-5 классы	10.15-10.30
6-11 классы	11.15-11.30

СПИСОК  
УЧАЩИХСЯ ЛЬГОТНЫХ КАТЕГОРИЙ, ИМЕЮЩИХ ПРАВО НА БЕСПЛАТНОЕ  
ПИТАНИЕ ЗА СЧЕТ БЮДЖЕТНЫХ СРЕДСТВ.  
(учащиеся 1-4 классов.)

**1 КЛАСС**

1. Иващенко Артем
2. Сергеев Артем
3. Тихомиров Матвей

**2 КЛАСС**

1. Агафоненко Захар
2. Комашко Алина
3. Колоколова Александра
4. Малышев Александр
5. Рыбалко Артем

**3 КЛАСС**

1. Кабанова Диана
2. Кочиева Мария
3. Савинова Екатерина

**4 КЛАСС**

1. Колесниченко Матвей
2. Шишло Артур
3. Ющишена Инга

СПИСОК  
УЧАЩИХСЯ ЛЬГОТНЫХ КАТЕГОРИЙ

**(учащиеся 1-11 классов.)**

**7 класс**

1. Колесниченко Ксения

**10 класс**

1. Колесниченко Иван

**11 класс**

1. Михальцов Александр
2. Колоколов Андрей
3. Блохина Диана
4. Андрусива Анна
5. Талпеко Валерия

Ознакомлены:

Могила А.А.

Белкина В.Н.

Михальцова Л.С.

Кураева Т.В.

Шилкина А.П.

Костянец И.Н.

Бантюкова Н.М.

Карташкина Е.Ю.

Шилина Т.А.

Русановская Т.И.

Федорова С.Я.