



Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Захаровская средняя общеобразовательная школа № 2» муниципального
образования – Захаровский муниципальный район Рязанской области

с. Елино, дом 14д, Захаровский район
Рязанская обл., 391751

тел./факс (49153) 95-2-48
E-mail: elino02@mail.ru

П Р И К А З

« 1 » сентября 2023 г.

№ 72 / 1

«Об организации питания в МОУ «Захаровская СОШ № 2»
в 2023-2024 учебном году».

С целью организации сбалансированного и рационального питания детей, для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий учащихся, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в МОУ «Захаровская СОШ № 2» в 2023-2024 учебном году,

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Организовать с 01.09.2023 г. в МОУ «Захаровская СОШ № 2» трехразовое горячее питание (завтрак, обед, полдник в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню» для образовательных учреждений.

2. Утвердить примерное десятидневное меню для следующих категорий учащихся 7-11 лет и 12-18 лет.

3. Всем работникам пищеблока строго соблюдать требования СанПин 2.3/2.4.35-90-20; 2.4.3648-20; 1.2.3685-21; 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в общеобразовательных учреждениях».

4. Утвердить график закладки продуктов.

5. Утвердить график приема пищи в соответствии с режимом:

Смена	Завтрак	Обед	Полдник
1-5 классы	9.10 – 9.20	11.40 – 12.00	
6-10 классы	10.00 – 10.10	12.40 – 13.00	
ГПД (1-4 классы)			14.20 – 14.30

6. Заместителю директора по АХЧ Ионкиной М.А.:

а) осуществлять систематический контроль:

- за графиком закладки продуктов;

- за графиком выдачи готовых блюд;

- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;

- за содержанием пищи блока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПин;

- за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствии сертификатов качества);

- за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в

соответствии с меню.

б) составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню, при составлении меню-требования учитывать:

- нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд;

- изменения в меню вносить только с разрешения директора;

- представлять меню для утверждения директором до 14.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню;

- организовывать ежедневное вывешивание меню на специальном информационном стенде пищеблока в 8.10 каждого рабочего дня.

в) следить за наличием на пищеблоке:

- инструкций по ОТ и ТБ, пожарной безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;

- должностные инструкции;

- картотеку технологических карт приготовления блюд;

- журнал здоровья работников пищеблока;

- медицинскую аптечку;

- графики закладки основных продуктов;

- графики выдачи готовых блюд на смены;

- готовых блюд в соответствии с возрастом, контрольные блюда;

- суточную пробу (за двое суток);

- вымеренную посуду с указанием объема блюд;

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

- журнал бракеража готовой продукции.

7. Ответственность за снятие проб возложить на повара Константинову Галину Николаевну, в случае отсутствия Константиновой Г.Н., на Жорину С.В. Пробы хранить в холодильнике в соответствии с инструкцией о снятии и хранении суточной пробы.

8. Возложить персональную ответственность за качество организации питания в МОУ «Захаровская СОШ № 2» на заместителя директора по АХЧ Ионкину М.А.:

- осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;

- обнаруженные некачественные продукты или их недостачу оформлять актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора;

- строго соблюдать требования СанПин при хранении продуктов в условиях склада;

- вести необходимую документацию;

- ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером централизованной бухгалтерии;

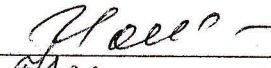
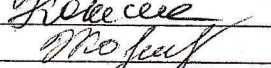

- не допускать присутствия на пищеблоке посторонних лиц.

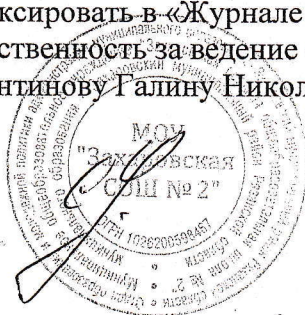
8. Организацию контроля за качеством приготовления питания для учащихся, закладки основных продуктов в котел, определение органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции возложить на бракеражную комиссию, назначенную директором МОУ «Захаровская СОШ № 2» и комиссию по контролю за организацией питания. Итоги контроля фиксировать в «Журнале бракеражного контроля» и в актах проведения проверки. Ответственность за ведение «Журнале бракеражного контроля» возложить на повара Константинову Галину Николаевну.

И.о. директора

О.Н. Симаков

С приказом ознакомлены:

	М.А. Ионкина.	« 1 »	09	2023 г.
	Г.Н. Константинова.	« 1 »	09	2023 г.
	С.В. Жорина	« 1 »	09	2023 г.





Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Захаровская средняя общеобразовательная школа № 2» муниципального образования –
Захаровский муниципальный район Рязанской области

с. Елино, дом 14д, Захаровский район
Рязанская обл., 391751

тел./факс (49153) 95-2-48
E-mail: elino02@mail.ru

П Р И К А З

« 1 » сентября 2023 г.

№ 75 / 1

«Об организации родительского
контроля за питанием обучающихся»

В целях улучшения организации питания обучающихся МОУ «Захаровская СОШ № 2», содействию родительского контроля за организацией питания обучающихся, формирования предложений для принятия решений по улучшению питания в МОУ «Захаровская СОШ № 2», руководствуясь Федеральным законом от 29.12.2012 № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18.05.2020 г.

ПРИКАЗЫВАЮ:

24. Утвердить Положение о родительском контроле за организацией питания обучающихся МОУ «Захаровская СОШ № 2» (далее Положение).
25. Утвердить план мероприятий родительского контроля за организацией питания обучающихся.
26. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

И.о. директора



О.Н. Симаков.

АКТ

проверки МОУ «Захаровская СОШ №2» по организации питания обучающихся

«18» сентября 2023 г.

показатель	оценка	примечание
I. Санитарное состояние столовой	<ol style="list-style-type: none"> 1. Полы чистые/требуют уборки 2. Столы чистые/требуют уборки 3. Мыло, полотенце в наличии/нет 	Имеется нет
II. Организация питания в школе	<ol style="list-style-type: none"> 1. Присутствие дежурного администратора/нет 2. Сопровождение детей классным руководителем/нет 	Имеется нет
III. Наличие меню в столовой	<ol style="list-style-type: none"> 1. Меню размещено/отсутствует 	Имеется нет
IV. Наличие контрольного блюда в столовой	<ol style="list-style-type: none"> 1. Блюдо представлено/отсутствует 2. Соответствует меню/не соответствует 	Имеется нет
V. Соответствие раздаточных порций контрольному блюду	<ol style="list-style-type: none"> 1. Объем соответствует/ не соответствует 	Имеется нет
VI. Соблюдение температурного режима	<ol style="list-style-type: none"> 1. Соблюдается/не соблюдается 	Имеется нет
VII. Качество питания	<ol style="list-style-type: none"> 1. Много блюд осталось не тронутыми 2. Съели более половины 3. Съели все 	Имеется нет
VIII. Указать иные параметры проверки, выявленные недостатки		

Председатель комиссии: Сидорова С. А.

Ответственный за организацию питания: Тарасова

Педагог: _____

Представители родительской общности: _____

Тарасова А.М. Тарасова С.А. Сидорова С.А.



Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Захаровская средняя общеобразовательная школа № 2» муниципального образования –
Захаровский муниципальный район Рязанской области

с. Елино, дом 14д, Захаровский район
Рязанская обл., 391751

тел./факс (49153) 95-2-48
E-mail: elino02@mail.ru

П Р И К А З

« 1 » сентября 2023 г.

№ 74 / 1

«О создании бракеражной комиссии на 2023-2024 учебный год»

В целях осуществления контроля над организацией питания школьников, соблюдения технологии приготовления пищи, использования качественного ассортимента продуктов питания в школьной столовой на основании норм СанПиНа при организации питания

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Утвердить бракеражную комиссию на 2023-2024 учебный год в следующем составе:
председатель комиссии - зам. директора по ВР Мормуль И.Н.;
член комиссии - и.о. зам. директора по АХЧ Ионкина М.А.;
член комиссии –учитель начальных классов Маслова Н.Н.
2. Членам бракеражной комиссии ежедневно в бракеражном журнале отмечать качество готовой продукции, норму выхода готовых блюд.
3. Членам бракеражной комиссии в соответствии с планом, осуществлять периодические проверки закладки продуктов, условий хранения, качества поступающих продуктов, качество выхода продуктов питания и готовых блюд. Данные проверок оформлять соответствующим актом с последующей передачей руководителю школы.
4. Работникам пищеблока, заведующей питанием детей оказывать содействие членам бракеражной комиссии во время проверок.
5. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

И.о. директора

О.Н. Симаков

С приказом ознакомлены:

« 1 » 09 2023 г.

« 1 » 09 2023 г.

« 1 » 09 2023 г.

И.Н. Мормуль.

М.А. Ионкина.

Н.Н. Маслова.

«Утверждаю»
И.о. директора МОУ «Захаровская
СОШ № 2»
О.Н. Симаков
« 01 » Захаровская СОШ № 2 20 23 г.



План работы
бракеражной комиссии МОУ «Захаровская СОШ № 2»
на 2023 – 2024 учебный год

На основании общего Положения о бракеражной комиссии, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно - гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии в МОУ «Захаровская СОШ № 2» организована по следующим направлениям:

- **Ежедневный контроль**
 1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы.
 2. Оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д);
 3. За соблюдением технологии приготовления пищи.
 4. За полнотой вложения продуктов при приготовлении.
 5. Соблюдения санитарно- гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
 6. Соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.
 7. Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.
 8. Взятие проб из общего котла.
 - **Ежемесячный контроль**
 1. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.
 2. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
 3. Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.
 4. Контроль качества обработки и мытья посуды.
 5. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания учащихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
 6. Проверка правил хранения продуктов и т.д
- Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на советах по питанию школы.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
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 бракеражной комиссии	Август
2	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
3	Контроль сроков реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц
4	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	Члены бракеражной комиссии	1-2 раза в неделю
5	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Постоянно
6	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Сентябрь, декабрь, март, май
7	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим.	Члены бракеражной комиссии	Октябрь
8	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Ноябрь
9	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Январь

10	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение журнала качества наличие суточных проб, маркировка банок.	Члены бракеражной комиссии	Февраль
11	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	Члены бракеражной комиссии	Март
12	Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением.	Члены бракеражной комиссии	Март
13	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Члены бракеражной комиссии	Апрель
14	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Май
15	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2021 - 2022 учебный год»	Члены бракеражной комиссии	Май

АКТ

проверки МОУ «Захаровская СОШ №2» по организации питания обучающихся

«15» декабря 2023 г.

показатель	оценка	примечание
I. Санитарное состояние столовой	<ol style="list-style-type: none"> 1. Полы чистые/требуют уборки 2. Столы чистые/требуют уборки 3. Мыло, полотенце в наличии/нет 	защитный нет
II. Организация питания в школе	<ol style="list-style-type: none"> 1. Присутствие дежурного администратора/нет 2. Сопровождение детей классным руководителем/нет 	защитный нет
III. Наличие меню в столовой	<ol style="list-style-type: none"> 1. Меню размещено/отсутствует 	защитный нет
IV. Наличие контрольного блюда в столовой	<ol style="list-style-type: none"> 1. Блюда представлено/отсутствует 2. Соответствует меню/не соответствует 	защитный нет
V. Соответствие раздаточных порций контрольному блюду	<ol style="list-style-type: none"> 1. Объем соответствует/ не соответствует 	защитный нет
VI. Соблюдение температурного режима	<ol style="list-style-type: none"> 1. Соблюдается/не соблюдается 	защитный нет
VII. Качество питания	<ol style="list-style-type: none"> 1. Много блюд осталось не тронутыми 2. Съели более половины 3. Съели все 	защитный нет
VIII. Указать иные параметры проверки выявленные недостатки		

Председатель комиссии:

Сидоров В. А.

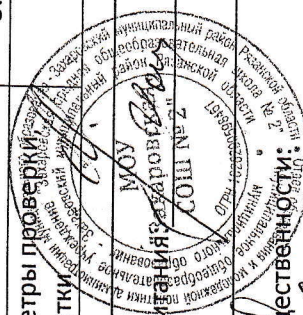
Ответственный за организацию питания:

Чайкина

Педагог:

Представители родительской общественности:

Тихонова А. М. / Федина Е. Н. / Степанов В. А.



(Handwritten signature)