**МБОУ «Краснощёковская основная общеобразовательная школа Кувандыкского городского округа Оренбургской области»**

Рассмотрено на педсовете Утверждаю:

Директор МБОУ «Краснощёковская ООШ»

Протокол № 1 от 30.08.2022г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ермакова О.В.

Приказ № \_\_\_ от 31.08.2022г

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**об организации питания обучающихся в МБОУ «Краснощёковская основная общеобразовательная школа Кувандыкского городского округа Оренбургской области»**

**ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в школе (далее – «Положение») устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии:

* Федеральный Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. (глава 4. Статьи 34, 37, 41);
* СанПиНа;
* Приказ Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»
* Устава школы.



1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается директором школы.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

1.7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

**ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ**

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся являются:

* обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
* гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
* предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
* пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
* социальная поддержка обучающихся из многодетных семей, семьи которых признаны малоимущими;
* использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

**ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

* соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
* обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
* наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
* обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
* наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
* соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

* заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся;
* журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
* журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
* журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
* журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
* ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
* приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество

поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);

* книга отзывов и предложений.

3.4 Администрация школы совместно с классными руководителями, воспитателями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и их

родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной или бесплатной основе.

3.5. Администрация школы обеспечивает принятие организационно- управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и

санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.6. Питание в школе организуется на основе разрабатываемых рационов питания и примерных десятидневных меню, разработанных в соответствии с рекомендуемыми формами

составления примерных меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.7. Примерные меню утверждается директором школы.

3.8. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется школьным поваром в школьной столовой.

3.9. Продукты закупаются у предпринимателя ИП Скиба ежедневно в 7.30 по заявке. Обеспечивает ежедневную закупку и поставку продуктов завхоз школы, данная продукция должна соответствовать по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов (иметь сертификат).

3.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН.

3.11. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.12. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.13. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначаются лица, ответственные за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

**ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЕ**

4.1. Обучающиеся всех уровней образования обеспечиваются питанием: завтраками за счёт областных средств (8 рублей) и местного бюджета (5 рублей), обедами за счёт родительских средств (сумму определяет Родительский комитет).

4.2. За сбор денег отвечает член родительского комитета, который ведет документацию и учет посещения детей. Данные средства вносятся на специальный счёт школы (за питание) , по окончании месяца делается отчет, который сдаётся в бухгалтерию.

4.3. Ежедневное меню рационов питания, с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.4. Столовая осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы по пяти учебной недели. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 15-и минут, в соответствии с режимом учебных занятий. (Приложение № 3)

Режим питания может быть изменён администрацией в связи с изменением режима работы школы в праздничные дни, при проведении мероприятий различного уровня либо в экстренных случаях.

4.5. Классные руководители сопровождают и обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой. При необходимости возникающие вопросы по количеству порций и качеству питания решаются с работниками столовой, классным руководителем и дежурным администратором.

Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой, назначает в столовую дежурных, которые следят за дисциплиной и препятствуют выносу пищевых продуктов учащимися из помещения столовой.

4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляют **бракеражные комиссии** в составе медицинского работника ФАПа, повара, директора школы, члена родительского комитета. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы.

4.8. Ответственные за организацию питания в школе проверяют ассортимент поступающих продуктов питания, меню, контролируют получение обучающимися питания, предварительное накрытие столов, соблюдение санитарно-гигиенического режима и режима питания, предоставляют полную отчётность по питанию обучающихся.

**КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно- эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Текущий контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания, дежурный администратор, члены комиссии по организации питания в школе.

5.3. Состав комиссии по организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.

5.4. Для организации отчётности по питанию учителя-предметники обязаны вести строгий учёт пропущенных уроков в классных журналах на предметных страницах. Классные руководители обязаны вести строгий ежедневный учёт количества пропущенных уроков в классном журнале.

5.5. Ответственный за питание обязан в последний день каждого месяца сдавать ежемесячный отчёт завхозу по посещению детей столовой.

5.6. Ответственность за достоверность информации в классных журналах несут классные руководители.

5.7. Заместители директора контролируют работу классных руководителей по пропаганде и организации горячего питания обучающихся.

5.8. Директор осуществляет общий контроль за организацию питания в школе.

Приложение № 2

к приказу от 31.08.2022 г. № \_\_\_

**СОСТАВ КОМИССИИ**

**по контролю организации питания обучающихся**

Председатель комиссии:

Ермакова О.В. - директор

Заместители председателя

комиссии:

Абдулина Л.Н.- председатель родительского комитета

Гридин В.А.- заместитель директора УВР

Члены комиссии:

Секриеру А.А.- член родительского комитета от 6,1 кл.

Федулова З.А.- член родительского комитета от 3,4 кл.

Карякина Г.Р.- член родительского комитета от 5 кл.

Целярицкая Ю.А. -член родительского комитета от 7 кл.

Абдрафикова Д.С.- член родительского комитета от 9 кл

Горяева Н.М. –фельдшер ФАПа

Приложение № 3

к приказу от 31.08.2022№ \_\_\_\_

**График питания**

**обучающихся в столовой**

**После 1 урока (9.15)- завтрак**

1. 4 классы

**После 2 урока (10.15) – завтрак**

5-9 классы

**После 4 урока (12.15) – обед**

1-4 классы

**После 5 урока (13.20) – обед**

5- 9 классы

**МБОУ «Краснощёковская основная общеобразовательная школа Кувандыкского городского округа Оренбургской области»**

Рассмотрено на педсовете Утверждаю:

Директор МБОУ «Краснощёковская ООШ»

Протокол № 1 от 28.09.2017г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ермакова О.В.

Приказ № \_\_\_ от 31.08.2017г

**Положение**

**о бракеражной комиссии МБОУ «Краснощёковская основная**

**общеобразовательная школа Кувандыкского городского округа Оренбургской области»**

**I. Общее положение**

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года. Бракеражная комиссия состоит из 5 человек: ответственных по питанию, работников столовой, медицинских работников школы.

1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно – пищевую лабораторию.

1.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится

бракеражныйжурналуповара.

* 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, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность члены бракеражной комиссии.

1.4. Полномочия Бракеражной комиссии школы:

* осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при доставке продуктов питания;
* проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
* ежедневно следит за правильностью составления меню;
* контролирует организацию работы на пищеблоке;
* осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
* проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
* следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
* периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
* проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
* проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

**II. 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, её цвет.

2.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

1. **Органолептическая оценка первых блюд**

3.1. 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.

3.2. 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).

3.3. 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.

3.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых 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, недосолености, 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 подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

**IV. Органолептическая оценка вторых блюд.**

4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно.

Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся 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 зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4.4. Макаронные 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.

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

1. **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД**

***«Удовлетворительно»*** -блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

***«Неудовлетворительно»*** -изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить.

К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

5.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы,

оформляются подписями всех членов комиссии.

5.3. Оценка ***«удовлетворительно»*** и ***«неудовлетворительно»,*** данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре и на планерках. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий,

привлекаются к материальной и другой ответственности.

5.4. 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 потреби

Приложение № 5

к приказу от 31.08.2022 г. № \_\_\_

**СОСТАВ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

**по организации питания обучающихся**

Председатель комиссии:

Ермакова О.В.- директор

Заместитель председателя Горяева Н.М.- фельдшер ФАПа

комиссии:

Члены комиссии:

Абдулина Л.Н. председатель родительского комитета;

Гущина Г.Ю. – повар;

Абдрафикова Д.С. – родитель-общественник

Федулова З.А.- член родительского комитета

.

Приложение № 6

к приказу от 31.08.2022 г. № \_\_\_\_

**План работы**

**комиссии по организации питания**

**на 2022-2023 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 «Краснощёковская ООШ» 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.

1. 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.

УТВЕРЖДАЮ

ПРИКАЗ № \_\_\_ от 31.08.2022г.

Директор: \_\_\_\_\_\_\_\_ Ермакова О**.**В.

**План работы**

**комиссии по организации питания**

**на 2022 -2023 учебный год**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Название мероприятия** | **Ответственные** | **Сроки** |  |
|  |  |  |  |  |
|  | Заседание членов комиссии по теме: |  |  |  |
|  | «Готовность пищеблока и |  |  |  |
|  | обеденного зала к началу нового | Члены |  |  |
| 1. | учебного года. Анализ санитарных | Август |  |
| комиссии |  |
|  | книжек у сотрудников пищеблока. |  |  |
|  |  |  |  |
|  | Утверждение плана работы |  |  |  |
|  | комиссии на новый учебный год. |  |  |  |
|  | Отслеживание технологии | Члены |  |  |
| 2. | приготовления, закладки продуктов, | 1-2 раза в неделю |  |
| комиссии |  |
|  | выхода блюд. |  |  |
|  |  |  |  |
| 3. | Контроль санитарно-гигиенического | Члены | Постоянно |  |
| состояния пищеблока. | комиссии |  |
|  |  |  |
|  | Проверка качества используемой |  |  |  |
| 4. | посуды. Наличие контрольной | Члены | Ноябрь, апрель |  |
| порции. Соблюдение технологии | комиссии |  |
|  |  |  |
|  | закладки продуктов. |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 5. | Проверка наличия контрольной | Члены | Декабрь, март |  |
| порции. Обработка используемой  посуды (тарелки, чашки, ложки, | комиссии |  |
|  |  |  |
|  | наличия суточных проб, маркировка |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | Обработка посуды и кухонного | Члены |  |  |
| 7. | инвентаря, соблюдение технологии | Октябрь, май |  |
| комиссии |  |
|  | приготовления блюд. |  |  |
|  |  |  |  |

Приложение № 7

к приказу от 31.08.2022г. № \_\_\_

**План работы**

**бракеражной комиссии**

**на 2022-2023 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 МБОУ «Краснощёковская ООШ» 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. Организация питьевого режима, уголков гигиены.
2. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.
   1. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
   2. Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.
   3. Контроль качества обработки и мытья посуды.
   4. 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.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СаНПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

**План работы бракеражной комиссии**

**на 2022-2023 учебный год**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Название мероприятия** | **Ответственные** | **Сроки** |  |
|  |  |  |  |  |
|  | Заседание членов комиссии по теме: |  |  |  |
|  | «Готовность пищеблока и |  |  |  |
|  | обеденного зала к началу нового | Члены |  |  |
| 1. | учебного года. Анализ санитарных | бракеражной | Август |  |
|  | книжек у сотрудников пищеблока. | комиссии |  |  |
|  | Утверждение плана работы |  |  |  |
|  | комиссии на новый учебный год. |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | Отслеживание составления меню в | Члены |  |  |
| 2. | соответствии с нормами и | бракеражной | Ежедневно |  |
|  | калорийностью блюд. | комиссии |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | Контроль сроков реализации | Члены |  |  |
| 3. | бракеражной | 1 раз в месяц |  |
| продуктов. |  |
|  | комиссии |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | Отслеживание технологии | Члены |  |  |
| 4. | приготовления, закладки продуктов, | бракеражной | 1-2 раза в неделю |  |
|  | выхода блюд. | комиссии |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | Контроль санитарно-гигиенического | Члены |  |  |
| 5. | бракеражной | Постоянно |  |
| состояния пищеблока. |  |
|  | комиссии |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | Комплексная проверка состояния | Члены | Сентябрь,Декабрь, |  |
|  | пищеблока, наличие суточных проб, | Март, |  |
| 6. | бракеражной |  |
| маркировка банок и кухонного |  |
|  | комиссии |  |  |
|  | инвентаря. | Май |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | Контроль взвешивания порций, | Члены |  |  |
|  | правила хранения продуктов, |  |  |
| 7. | бракеражной | Октябрь |  |
| температурный режим. Дата |  |
|  | комиссии |  |  |
|  | реализации продуктов. |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | Проверка качества используемой | Члены |  |  |
|  | посуды. Наличие контрольной |  |  |
| 8. | бракеражной | Ноябрь |  |
| порции. Соблюдение технологии |  |
|  | комиссии |  |  |
|  | закладки продуктов. |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Заседание членов бракеражной | Члены |  |  |
|  | комиссии по теме: «Анализ работы |  |  |
| 9. | бракеражной | Декабрь |  |
| комиссии за первое полугодие 2017- |  |
|  | комиссии |  |  |
|  | 2018 учебного года». |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | Правила хранения овощей, |  |  |  |
|  | сыпучихпродуктов. Соблюдение | Члены |  |  |
|  | графика уборок помещений |  |  |
| 10. | бракеражной | Январь |  |
| пищеблока. |  |
|  | комиссии |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | Проверка наличия контрольной |  |  |  |
|  | порции. Обработка используемой |  |  |  |
|  | посуды (тарелки, чашки, ложки, | Члены |  |  |
|  | вилки). Ведение журнала |  |  |
| 11. | бракеражной | Февраль |  |
| качестваналичие суточных проб, |  |
|  | комиссии |  |  |
|  | маркировка банок. |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | Проверка соответствие порции, | Члены |  |  |
|  | взятой произвольно со стола |  |  |
| 12. | бракеражной | Март |  |
| учащихся по весу с контрольной |  |
|  | комиссии |  |  |
|  | порцией. |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | Хранение овощей и фруктов. | Члены |  |  |
| 13. | Обработка яиц перед | бракеражной | Март |  |
|  | приготовлением. | комиссии |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | Обработка посуды и кухонного | Члены |  |  |
| 14. | инвентаря, соблюдение технологии | бракеражной | Апрель |  |
|  | приготовления блюд. | комиссии |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | Правила хранения продуктов. | Члены |  |  |
| 15. | бракеражной | Май |  |
| Маркировка уборочного инвентаря. |  |
|  | комиссии |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | Заседание членов бракеражной | Члены |  |  |
| 16. | комиссии по теме: «Анализ работы | бракеражной | Май |  |
|  | комиссии за 2017-2018 учебный год» | комиссии |  |  |
|  |  |  |  |  |