

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 14»
(МБОУ ОШ № 14)

30.08.2023г.

ПРИКАЗ

г. Мончегорск

№135-ОД

Об организации работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся

В соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Положением об организации питания, утвержденного приказом от 04.02.2019 г. № 40-ОД (в актуальной редакции), Положением о комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся, утвержденного приказом от 04.02.2019 № № 40-ОД (в актуальной редакции), в целях реализации контроля за организацией и качеством питания учащихся, **приказываю:**

1. создать бракеражную комиссию на 2023-2024 учебный год в следующем составе:

Ул.Комсомольская, д.24	Ул.Строительная, д.3
Председатель комиссии: Борисова М.В., врио директора	Председатель комиссии: Рудакова Н.В., методист
Члены комиссии: Зыганова Е.Л., медсестра МАДОУ №2 комбинированного вида	Члены комиссии: Васильева С.А., медсестра МАДОУ №5
Грудинина Т.Е., буфетчик МАУО «ЦШП»	Михалева Е.Ю., буфетчик МАУО «ЦШП»

2. При временном отсутствии председателя комиссии, исполнение обязанностей по бракеражу готовых блюд возложить на заместителя директора Лыщик М.Т. (Комсомольская, 24) и заведующую хозяйством Снежкову А.В. (Строительная, 3)

3. Утвердить порядок проведения бракеража готовых блюд (приложение 1)

4. Членам бракеражной комиссии:

- в своей деятельности руководствоваться настоящим приказом и порядком проведения бракеража готовых блюд;
- замечания и предложения членов бракеражной комиссии протоколировать и направлять руководителю учреждения

5. создать комиссию по контролю за организацией и качеством питания учащихся в составе:

Председатель комиссии: Борисова Мария Владимировна, врио директора МБОУ ОШ № 14

Члены комиссии:

Ул.Комсомольская, 24	Ул.Строительная, 3
----------------------	--------------------

Лыщик М.Т., заместитель директора	Рудакова Н.В., методист
Курдакова Е.А., педагог-психолог	Наумова Г.П., председатель ПК
Представитель родительского совета классов	Представитель родительского совета классов

6. установить срок полномочий Комиссий с 01.09.2023 по 26.05.2024г

7. утвердить план работы комиссии на 2023-2024 уч.год (приложение2)

Врио директора



М.В.Борисова

Лыщик М.Т., заместитель директора	Рудакова Н.В., методист
Курдакова Е.А., педагог-психолог	Наумова Г.П., председатель ПК
Представитель родительского совета классов	Представитель родительского совета классов

6. установить срок полномочий Комиссий с 01.09.2023 по 26.05.2024г

7. утвердить план работы комиссии на 2023-2024 уч.год (приложение2)

Врио директора

М.В.Борисова

Порядок проведения бракеража готовых блюд

Бракераж (оценка качества) всех блюд и кулинарных изделий осуществляется до начала их реализации. Он включает органолептическую оценку и контроль веса блюд на раздаче на его соответствие меню.

Органолептическая оценка готовых блюд включает осмотр и изучение внешнего вида проверяемых блюд. Осмотр проводится при качественном, желательно естественном освещении. Особое внимание уделяется запаху проверяемого блюда. Определять вкус и запах блюда необходимо только при нормальной температуре. Если появляются подозрения по поводу качества и свежести определённых продуктов, необходимо проводить проверку с предосторожностью. Проверка вкусовых качеств блюда осуществляется путём снятия пробы контрольного блюда.

Органолептическая оценка первых блюд проводится с помощью порционной пробы, взятой из общей посуды (кастрюли, термоса). Проверяется внешний вид, цвет, консистенция. Оценивается прозрачность супа (бульона). Проверяется запах всего блюда.

Органолептическая оценка вторых блюд. Если блюдо идёт с гарниром или соусом, каждая составляющая проверяется по отдельности. Овощные и крупяные гарниры особенно проверяются на порядок правильной консистенции и наличии посторонних мелких комков, зёрен, примесей. Мясо птицы проверяется на мягкость и наличие костей. Овощные гарниры проверяются на предмет качества используемых овощей, их внешний вид, консистенцию, цвет. Консистенция соуса определяется также как первых блюд — соус сливают тонкой струёй из ложки в тарелку. Соус должен быть однородным, с приятным цветом, вкусом.

Контроль веса блюд осуществляется путём взвешивания контрольной порции выдаваемого блюда. Контрольная порция находится на прилавке раздачи как образец. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции». В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда. Бракеражный журнал пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракеражный журнал у буфетчика.

План работы Комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся

№	мероприятия	срок	ответственный
1.	Создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.	До 31.08.23г.	директор
2.	Совместное совещание Комиссии по контролю за качеством питания и Комиссии по организации питания льготных категорий обучающихся «Организация питания обучающихся в 2023-2024уч.г.»	октябрь	Директор
3.	Изучение нормативно-правовых и законодательных актов РФ, субъекта РФ, муниципального образования, ЛНА, регулирующих питание школьников	сентябрь	Члены комиссии
4.	Семинар «Планирование работы классных руководителей по формированию культуры питания»	октябрь	Лыщик М.Т.
5.	Родительское собрание «Совершенствование организации питания учащихся как фактор сохранения и укрепления здоровья детей и подростков»	ноябрь	Лыщик М.Т.
6.	Тематический контроль:	в течение года	Члены комиссии
1)	О качестве готовой продукции		
2)	О санитарном состоянии пищеблока		
3)	Об организации приема пищи в школьной столовой		
4)	О режиме работы столовой		
5)	О питании льготных категорий обучающихся		
6)	О проведении мероприятий по программе производственного контроля		
7)	Бракеражный контроль		
8)	Организация учета питания льготных категорий обучающихся (табелей питания)		
9)	Контроль соблюдения обучающимися правил личной гигиены	Раз в квартал	Члены комиссии
10)	Контроль организации питьевого режима	в течение года	
11)	Мониторинг охвата горячим питанием обучающихся	на 20 число ежемес	Снежкова А.В.
12)	Участие в работе бракеражной комиссии	в течение года	
13)	Организация анкетирования обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам организации питания:	Декабрь/апрель	Лыщик М.Т.
14)	День открытых дверей для родителей: презентация витаминного стола	По согласованию	Снежкова А.В., Лыщик М.Т.
15)	Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств	1 раз в неделю	Члены комиссии
16)	Проверка наличия и полноты медицинской аптечки в пищеблоке	1 раз в квартал	