Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Шульгинлогская средняя общеобразовательная школа»

ПРИКАЗ

1.09.2022 №31

**Об организации бесплатного горячего питания обучающихся**

**по образовательным программам начального общего образования**

**в 2022/2023 учебном году**

В целях обеспечения права обучающихся МБОУ «Шульгинлогская СОШ», осваивающих образовательные программы начального общего образования, на организацию полноценного здорового горячего питания и укрепления здоровья детей,

приказываю:

1. Обеспечить обучающихся, осваивающим образовательные программы начального общего образования, бесплатным горячим питанием с 1.09.2022г.
2. Назначить ответственным лицом по организации в МБОУ «Шульгинлогская СОШ» бесплатного горячего питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования Суртаеву Я.Н.
3. Контроль за исполнением приказа возложить на директора

Директор школы О.Ю. Катасонова

Муниципальное Бюджетное общеобразовательное учреждение

«Шульгинлогская средняя общеобразовательная школа»

ПРИКАЗ

31.08.2020 №

**О создании бракеражной комиссии на 2020/2021 учебный год**

Для контроля за качеством продукции в школьной столовой,

приказываю:

1. Создать постоянно действующую в течение 2020/2021 учебного года бракеражную комиссию в составе:

-

-

-

2) ……… ежедневно осуществлять контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом, и делать запись в бракеражном журнале результаты оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

3) Работу бракеражной комиссии регламентировать Положением о бракеражной комиссии (приложение).

4) Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы О.Ю. Катасонова

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о бракеражной комиссии в школе**

**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.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуются СанПиНом 2.4.5.2409-08, СанПиН -2.4.1.2660-10, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением, Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г. №54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях».

**II. Основные задачи**

2.1. Предотвращение пищевых отравлений.

2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.5. Организация полноценного питания.

**III. Содержание и формы работы**

3.1. Бракеражный контроль   проводится органолептическим методом.

3.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

3.3. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

 3.4. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

3.5. Оценка «Пища к раздаче допущена» 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.

 3.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии или медицинским работником.

3.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие   суточных проб.

**IV.** **Управление и структура**

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

4.3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (приложение).

**V. Документация бракеражной комиссии**

 5.1**.** Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

5.2. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

5.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен   печатью учреждения.

5.4. Хранится бракеражный журнал у заведующего пищеблоком.

Муниципальное Бюджетное общеобразовательное учреждение

«Шульгинлогская средняя общеобразовательная школа»

ПРИКАЗ

28.08.2020 №

**О создании комиссии общественного контроля организации**

**и качества питания обучающихся**

В соответствии с протоколом поручений, данных по итогам расширенного заседания Общественной женской палаты при Губернаторе Алтайского края, в целях осуществления общественного контроля организации горячего питания обучающихся, на основании информационного письма (письмо из комитета про питание),

приказываю:

1. Утвердить Положение о комиссии общественного контроля организации и качества питания обучающихся (приложение №1).
2. Утвердить состав комиссии общественного контроля организации и качества питания обучающихся на 2020/2021 учебный год (приложение №2).
3. Утвердить план работы комиссии общественного контроля организации и качества питания обучающихся на 2020/2021 учебный год (приложение №3).
4. Назначить ответственным лицом по организации комиссии общественного контроля организации и качества питания обучающихся …..
5. (Кто ответственный) довести данный приказ до оператора питания.
6. Шитовой Н.Н., ответственному лицу за работу с официальным сайтом, разместить Положение на официальном сайте.
7. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор школы О.Ю. Катасонова

С приказом ознакомлены:

Приложение №3

Утверждаю О.Ю. Катасонова

План работы комиссии общественного контроля организации

и качества питания обучающихся на 2020/2021 учебный год

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Мероприятие | Дата проведения | Ответственные |
| 1 | Контроль обеспечения льготным питанием обучающихся из малообеспеченных семей и ТЖС | Ежедневно |  |
| 2 | Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж) | С периодичностью не реже 1 раз в неделю |  |
| 3 | Контроль соответствия реализуемых блюд утверждённому меню | Сентябрь |  |
| 4 | Контроль санитарно-технического содержания обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п. | Октябрь |  |
| 5 | Контроль условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися | Ноябрь |  |
| 6 | Контроль наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд | Декабрь |  |
| 7 | Контроль объёма и вида пищевых отходов после приёма пищи обучающимися | Январь |  |
| 8 | Контроль наличия лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд | Февраль |  |
| 9 | Контроль за удовлетворённостью ассортиментом и качеством потребляемых блюд (в форме анкетирование обучающихся и родителей/законных представителей) | Март |  |
| 10 | Контроль качества информирования родителей и детей о здоровом питании | Апрель |  |
| 11 | Контроль качества и оформления приготовленных блюд, соблюдения санитарных норм в школьной столовой (с составлением оценочного листа) | Май |  |