



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «АМВРОСИЕВСКАЯ ШКОЛА №4»
АМВРОСИЕВСКОГО РАЙОНА**

П Р И К А З

01.08.2023г.

№ 243

г. Амвросиевка

**Об организации питания учащихся
в 2023 -2024 учебном году и питьевом режиме**

На выполнение приказа управления образования администрации Амвросиевского района «Об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях Амвросиевского района в 2023-2024 учебном году» от 30.08.2022г., в соответствии с Законом Донецкой Народной Республики «Об образовании» (от 19.06.2015г. №55 – ІНС), требованиями ст.18 Закона «Об обеспечении санитарного и эпидемиологического благополучия населения» (от 10.04.2015г. №40 – ІНС), Порядком организации питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, оздоровление и отдых в ДНР, утвержденного приказом МОН ДНР, Министерством здравоохранения ДНР №1305/2164 от 04.12.2017г., Указом Главы ДНР «Об организации бесплатного питания детей в группах продленного дня» от 20.12.2017г. №372., приказом управления образования администрации Амвросиевского района «О подготовке и организованном начале 2023-2024 учебного года в муниципальных образовательных организациях Амвросиевского района», с целью организации питания обучающихся, улучшения его качества и предоставляемых услуг по питанию в 2023-2024 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным за организацию питания в 2023-2024 учебном году заместителя директора по ВР Мачулу Наталью Владимировну.
2. Заместителю директора по ВР Мачуле Н.В.
 - 2.1 Обеспечить с 01.09.2023г. учащихся 1-4 классов и учащихся 5-11 классов льготных категорий бесплатным питанием за бюджетные средства согласно письму Министерства финансов ДНР от 10.02.2016г. №12.08/466 «О питании в дошкольных и образовательных учреждениях» и в соответствии со среднестатистическими ценами на пищевые продукты.
 - 2.2 Учесть, что перечень льготных категорий, которым предоставляется бесплатное питание, определен совместным приказом Министерства труда и социальной политики, Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 17.09.2015г. №69/2/531 «Об утверждении льготных категорий детей и перечня документов».
 - 2.3 Проводить постоянную разъяснительную работу среди участников учебно-воспитательного процесса по организации питания учащихся 1-11 классов образовательных учреждений.
 - 2.4 Утвердить план мероприятия по пропаганде здорового образа жизни и предупреждению пищевых отравлений (Приложение б)

2.5 Предоставить информацию о детях льготных категорий в управление образования администрации Амвросиевского района до 05.09.2023г. и ежемесячно до 05 числа каждого месяца.

2.6 Обеспечить выполнение физиологических норм питания обучающихся.

2.7 Предоставить возможность обучающимся 5-11 классов, по желанию детей или их родителей, получать питание за средства родителей с целью разнообразия питания, удовлетворения физиологических потребностей

2.8 Организовать питание обучающимся, посещающим группу продленного дня, за бюджетные средства.

2.9 Неукоснительно выполнять Государственные санитарные нормы и правила по устройству общеобразовательных учреждений (от 05.06.2001г. СанПиН 5.5.2.008-01), действующие нормы питания (Постановление КМУ от 22.11.2004 №1591 «Об утверждении норм питания в образовательных и оздоровительных учреждениях»).

2.11 Обеспечить ежедневный контроль за качеством питания, для чего необходимо:

- ежедневно к 8.00 иметь меню, утвержденное директором и заверенное печатью;
 - на 9.00 иметь достоверную информацию о количестве детей, получивших завтраки за бюджетные средства;
 - ежедневно проводить мониторинг стоимости питания обучающихся 1-4 классов и детей льготных категорий 5-11 классов, воспитанников ГПД;
 - рекомендовать членам бракеражной комиссии периодически присутствовать при закладке продуктов для приготовления пищи;
 - создать условия для работы бракеражной комиссии;
- 2.12. С целью контроля учета детей, получающих разные виды питания, ежедневно:
- до 9-00 предоставлять в управление образования Администрации Амвросиевского района информацию о количестве питающихся, цены порции;
 - вести Журналы учета питающихся учащихся 1-4 классов, 5-11 классов льготной категории, ГПД.

3. Классным руководителям 1-11 классов:

3.1. Ознакомить учащихся 5-11 классов, с возможностью по желанию детей или их родителей, получать питание за средства родителей с целью разнообразия питания, удовлетворения физиологических потребностей.

3.2 Провести разъяснительную работу с родителями учащихся с целью большего охвата учащихся питанием за средства родителей, по воспитанию у детей культуры питания, навыков здорового образа жизни и рационального питания.

3.3. Уделить внимание организации питьевого режима учащихся, прививать навыки культуры приема пищи.

3.4 Вести учет учащихся получающих бесплатное питание, предоставлять соответствующую ведомость учащихся получивших бесплатное питание заместителю директора по ВР Мачуле Н.В. в последний день каждого месяца;

3.5 Сопровождать учащихся в столовую школы для приема пищи, согласно графика и режима работы школы.

3.6 Следить за соблюдением гигиенических требований при приеме пищи.

4. Мед. работнику школы, завхозу школы Хазовой Е.М.:

4.1 Проводить своевременную профилактическую работу с целью снижения уровня заболеваемости учащихся школы, количества обострений хронических заболеваний желудочно-кишечного тракта;

4.2 Ежедневно следить за состоянием кухонной посуды и спец инвентаря,

4.3 Ежедневно контролировать условия хранения продуктов и соблюдение сроков их реализации.

4.4 Проводить контроль соответствия 10-дневного меню и предлагаемых учащимся приготовленных блюд;

4.5 Проводить контроль качества приготовленных блюд с внесением соответствующей записи в журнале бракеражной продукции, в журнале готовой продукции;

5. Строго соблюдать утвержденный режим и график приема пищи

<i>классы</i>		<i>время</i>
1-2 классы (завтрак)	после 2 урока	1А класс -09:55-10:05 1Б класс – 09:55-10:05 2А класс – 10:05-10:25 2Б класс – 10:05-10:25
3-4 классы (завтрак)	после 3 урока	3А класс -11:00-11:15 3Б класс – 11:05-11:20 4А класс – 11:10-11:25 4Б класс – 11:10-11:25
Льготная категория (завтрак), питание за родительскую плату	после 4 урока	12:05-12:20
ГПД (обед)		1 группа -13:40-14:00 2 группа – 14:00-14:20

6. Осуществлять работу по улучшению качества услуг по питанию учащихся в соответствии с годовым планом .

7. Обеспечить осуществления системы контроля за организацией процесса питания (Приложение № 1)

8 . Завхозу школы Хазовой Е.М.:

8.1 Обеспечить исправность оборудования на пищеблоке.

8.2 Своевременно осуществлять текущий ремонт оборудования пищеблока.

8.3 Осуществлять технический надзор за всеми инженерными коммуникациями.

8.4 Выполнять санитарно-гигиенические, санитарно-технические и профилактические мероприятия, препятствующих обитанию, размножению, расселению бытовых насекомых и грызунов.

8.5 Обеспечить своевременность качественного проведения влажной уборки помещения обеденного зала.

9. Утвердить состав бракеражной комиссии:

Мачула Н.В.- заместитель директора по ВР

Водолазская Е.Ф. учитель химии

Андрощук И.Н. учитель начальных классов

Хазова Е.М. завхоз

Дмитренко Н.А. член родительского комитета школы

10. Членам бракеражной комиссии:

10.1 Осуществлять постоянный контроль за качеством пищевой продукции, стоимостью питания, соблюдение санитарных норм при организации питания.

10.2. В соответствии с годовым планом составлять акт проверки качества питания и соблюдения санитарных норм в столовой.

10.3. Во время отсутствия медицинской сестры, заполнять бракеражный журнал и снимать пробы члену бракеражной комиссии Андрощук И.Н.

11. Осуществлять дежурство учителей в обеденном зале в соответствии с утвержденным графиком (Приложение №5)

12. Утвердить график влажной уборки и проветривания обеденного зала (Приложение №2)

13. Утвердить план работы бракеражной комиссии (Приложение №3)

14. Организовать работу бракеражной комиссии в соответствии с положением (Приложение № 4)

15. Утвердить систему контроля за организацией процесса питания (Приложение №1).

16. Не допускать в образовательном учреждении проведение дней рождения, праздников с употреблением тортов, пирожных, кондитерских изделий с кремом, соков и других напитков.

17. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор

Т.В.Сидоренко

**СИСТЕМА КОНТРОЛЯ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПРОЦЕССА ПИТАНИЯ
В МУНИЦИПАЛЬНОМ БЮДЖЕТНОМ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ
«АМВРОСИЕВСКАЯ ШКОЛА №4» АМВРОСИЕВСКОГО РАЙОНА**

1. Общие требования к организации процесса питания детей.

- 1.1 Издание приказа «Об организации питания в учебном году и назначении ответственного за организацию питания в школе».
- 1.2 График питания, в соответствии с режимом работы учебного заведения.
- 1.3 Организация дополнительного приема пищи во время оздоровительного периода.
- 1.4 Организация оптимального питьевого режима.
- 1.5. Ознакомление воспитателей, учителей, участвующих в организации питания детей с вопросами гигиенического и эстетического воспитания учащихся.
- 1.6. Придерживаться принципов преемственности, единства требований в учебном заведении и в семье.
- 1.7. Вопросы рационального питания детей включать в тематику родительских собраний, консультаций для родителей, освещать в информационных уголках.
- 1.8. Ежедневно вывешивать меню с указанием полного названия и весового выхода блюд.
- 1.9. С целью предупреждения заболеваемости острыми кишечными инфекциями и пищевых отравлений детей, строго запрещается приносить в учебное заведение кремовые изделия (торты, пирожные), мороженое, напитки, в том числе сладкие газированные и т.д.
- 1.10. Выдача готовых блюд разрешается только после снятия пробы медработником школы, или при его отсутствии иным лицом, ответственным за организацию питания, назначенного приказом руководителя учреждения.
- 1.11. Результаты снятия пробы вносятся в журнал бракеража готовой продукции лицом, снимала пробу, под личную подпись.
- 1.12. Ежедневно оставлять суточные пробы каждого блюда рациона.
- 1.13. Обязательно вывешивать график выдачи пищи и дневное меню с указанием выхода каждого блюда, которое заверено директором школы.
- 1.14. Обязательная С-витаминизация блюд.
- 1.19. В условиях осложнения эпидемической ситуации: эпидемия гриппа, вспышки респираторно-вирусных инфекций дополнительную витаминизацию проводить с октября или с момента возникновения угрозы распространения заболеваний.
- 1.20. Общее руководство организацией питания осуществляет руководитель учебным заведением.
- 1.21. Медсестра контролирует соблюдение санитарно противоэпидемического режима на пищеблоке, выполнение меню, качество и безопасность блюд, проводит санитарно-просветительную работу среди персонала и родителей по вопросам рационального питания, особенно в оздоровительный период, дает оценку эффективности питания, назначает индивидуальное диетпитание для детей диспансерной группы, проводит занятия с персоналом по вопросам гигиены питания, профилактики пищевых отравлений и острых кишечных инфекций.

2. Оценка эффективности питания.

- 2.1. Показателями правильной организации питания в школе являются показатели здоровья (степень физического развития детей, распространенность заболеваний, в том числе желудочно-кишечных, индекс здоровья и т.п.). В учебном заведении необходимо осуществлять постоянный контроль питания детей, состояния их здоровья, систематически анализировать перечисленные показатели и соответственно этому проводить коррекцию питания.

2.2. Для оценки эффективности питания необходимо проводить анализ физического развития детей. Особенно важно следить за динамикой этих показателей у детей групп риска (дети диспансерной группы, дети с избытком или дефицитом массы тела).

2.3. Нервно - психическое развитие детей оценивается по возрастным показателям. Среди результатов лабораторных исследований, которые могут служить критериями оценки эффективности питания, важное значение имеют результаты исследования крови, позволяющие вовремя выявить наличие анемии (низкий уровень гемоглобина, цветного показателя, количество эритроцитов), аллергии (лейкопения, эозинофилия, замедленная СОЭ, гиповитаминоз). Оценке адекватности питания является уровень заболеваемости, потому, что при неправильном питании снижается иммунитет и уменьшается сопротивляемость детского организма.

2.4. Вопрос организации питания в учебном заведении необходимо заслушивать на совещаниях при директоре, педсоветах, общих собраниях (конференциях) коллектива учреждения, заседаниях совета учебного заведения.

3. Организация диетического питания.

3.1. Диетическое питание детям назначается врачом ЦРБ при прохождении медицинских осмотров: детям, которые часто и длительно болеют, имеют хронические заболевания (в период обострения болезни). Списки детей на диетпитание составляются при выборе детей на курс противорецидивного лечения и уточняются медсестрой в течение периода пребывания на диете.

3.2. Детям с избыточной массой тела и ожирением, кроме диетического питания, необходимо повысить двигательную активность путем назначения занятий по лечебной физкультуре.

3.3. Медсестра школы должна проводить разъяснительную работу с родителями о характере диеты и предоставлять рекомендации по питанию дома, соблюдение режима питания в выходные, каникулярные и праздничные дни, должны разъяснять родителям или лицам, которые их заменяют правила применения минеральных вод, отваров лечебных трав, витаминов и т.д.

3.4. Основными критериями эффективности применения диетпитание является:

- выздоровления, снижение частоты хронических заболеваний;
- улучшение общего самочувствия ребенка (снижение утомляемости, повышение настроения и общего тонуса организма);
- улучшение показателей морфологического состояния крови;
- улучшение других клинко-биохимических показателей.

3.5. Диетическое питание предусматривает изменение технологии приготовления блюд (готовятся тушеные, вареные, протертые блюда).

Для детей диспансерной группы наиболее принятой диетой является диета № 5, которая может быть использована как основа для диет № 7 (с ограничением соли) и № 8.

4. Санитарно-гигиенический режим на пищеблоке, требования к оборудованию и инвентаря.

Пищеблок должен включать залы:

- обеденный зал;
- раздаточную.

Наличие инструкции о правилах мытья кухонной посуды, инвентаря и оборудования, использование дезинфицирующих средств.

Отходы выносят в емкостях конце каждого дня, промывают 2% раствором кальцинированной соды, ополаскивают горячей водой и высушивают.

Ежедневная уборка помещения пищеблока. Один раз в месяц проводить генеральную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Маркировка инвентаря для уборки помещения пищеблока.

Обеспечить недоступность помещения для грызунов, мух.

Вход в помещения пищеблока запрещен посторонним лицам, за исключением лиц, осуществляющих контроль или надзор в соответствии с законодательством, при условии использования ими санитарной одежды.

На пищеблоке категорически запрещается производить пищевую продукцию не для нужд учебного заведения и использовать помещение не по назначению (празднование свадеб, дней рождения и т.д).

Не привлекать детей к дежурству в столовой.

График влажной уборки и проветривания обеденного зала

После каждой перемены – проводится влажная уборка и проветривание.
15.30- проводится заключительная уборка.

Генеральная уборка - каждую пятницу 1 раз в неделю.

Ответственная за уборку- подсобный рабочий

Ответственная за генеральную уборку – подсобный рабочий

План работы комиссии по питанию

Мероприятия в ОУ	Сроки выполнения	Ответственный
Проведение организационных совещаний	3 раза в год	Председатель комиссии
Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии повара
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1-2 раза в неделю	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Член комиссии (медицинский работник, председатель)
Разъяснительная работа с педагогами	В течении года	Председатель комиссии, медицинский работник
Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
Отчет на общешкольном родительском собрании о проделанной работе комиссии	май	Председатель комиссии

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует порядок работы бракеражной комиссии в МБОУ «Амвросиевская школа №4» Амвросиевского района .

1.2. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе.

1.3. Основная задача бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой школьной столовой (приложение).

1.4. В своей деятельности бракеражная комиссия руководствуется следующими нормативными документами:

- ✓ Конституцией Донецкой Народной Республики,
- ✓ Законом Донецкой Народной Республики «Об образовании» (от 19.06.2015 года № 55-ІНС),
- ✓ постановлением КМУ от 22.11.2004 года № 1591 «Об утверждении норм питания в учебных и оздоровительных заведениях» (с изменениями, внесенными согласно постановлению КМУ от 26.06.2007 №873),
- ✓ Порядком организации питания детей осуществляющих образовательную деятельность, оздоровление и отдых в ДНР, утвержденных совместным приказом МОН ДНР и МЗ ДНР №1335/2203 от 07.12.2017г.
- ✓ Сборником рецептов;
- ✓ Технологическими картами;
- ✓ Данным Положением, утверждѐнным директором школы,

1.5. Бракеражная комиссия по окончании каждого учебного модуля отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой директору.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав

2.1 Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

2.2 В состав бракеражной комиссии входят:

- медицинский работник;
- повар (зав. производством) школьной столовой,
- зам. директора (педагогический работник).
- Представители педагогического коллектива школы;
- Представитель родительского комитета школы

3. Обязанности бракеражной комиссии.

3.1. проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;

3.2. следит ежедневно за правильностью составления меню – раскладок;

3.3. контролирует организацию работы в школьной столовой;

3.4. осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;

3.5. контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;

3.6. периодически присутствует при закладке продуктов, проверяет выход блюд;

- 3.7. проверяет органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. (лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа);
- 3.8. проверяет соответствие объемов приготовленной пищи объемам разовых порций и количеству детей;
- 3.9. проверяет санитарное состояние пищеблока;
- 3.10. контролирует наличие маркировки на посуде;
- 3.11. контролирует наличие суточной пробы;
- 3.12. проверяет соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- 3.13. проверяет качество поступающей продукции.

4. Права бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия имеет право:

- 4.1. в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- 4.2. контролировать наличие маркировки на посуде ;
- 4.3. проверять выход продукции;
- 4.4. контролировать наличие суточной пробы;
- 4.5. проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- 4.6. проверять качество поступающей продукции;
- 4.7. контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- 4.8. проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- 4.9. вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

5. Делопроизводство

Итоги проверок комиссией оформляются справками и актами.

Органолептическая оценка пищи в школьной столовой

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет. Определяется запах пищи. Запах определяется при затеанном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах определяется: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре. 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.

Органолептическая оценка первых блюд

Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обратить внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

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, сильно разваренных овощей и других продуктов).

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.

При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой стружкой 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.

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.

Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

Органолептическая оценка вторых блюд

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все основные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

Мясо птицы должно быть сочным, мягким и легко отделяться от костей.

При наличии крупяных, мучных и овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют в ней присутствие необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной в меню, что позволяет выявить недовложение.

Макаронные 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.

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.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, 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.

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.

Критерии оценки качества блюд

«Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

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

«Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

«Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

Процедура проведения бракеража

Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Пробу снимают непосредственно из ёмкостей, в которых пища готовится. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы.

Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню - раскладке. Для определения правильности веса приготовленных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие нештучные изделия - путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой (прилагается). Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и заверен печатью. Хранится бракеражный журнал у повара (заведующего производством).

За качество пищи несет ответственность повар (заведующий производством), изготавливающий продукцию.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов комиссии.

План мероприятий по воспитанию здорового образа жизни детей и подростков и предупреждение пищевых отравлений

Организационная работа					
<i>№</i>	<i>Наименование мероприятий</i>	<i>Сроки</i>	<i>Место</i>	<i>Ответственный</i>	<i>Участники</i>
		<i>проведения</i>	<i>проведения</i>		
Построение здоровьесберегающей образовательной среды					
1	Участие в конкурсах, направленных на сохранение и укрепление здоровья школьников	в течение года	МБОУ «Амвросиевская школа №4»	классные руководители	учащиеся школы
Обеспечение медицинского сопровождения учебного процесса					
1	Обеспечение медицинского кабинета ОУ лекарственными препаратами в соответствии с требованиями СанПиН	август	МБОУ «Амвросиевская школа №4»	Завхоз школы	
2	Организация медицинских профилактических осмотров детей и подростков	август – сентябрь	МБОУ «Амвросиевская школа №4»	классные руководители, мед.работник школы	учащиеся школы
3	Организация диспансеризации детей подросткового возраста	в течение года	МБОУ «Амвросиевская школа №4»	классные руководители, мед.работники школы	учащиеся школы
4	Анализ состояния здоровья детей в образовательном учреждении, в том числе случаев травматизма	ежеквартально	МБОУ «Амвросиевская школа №4»	Заместитель директора по ВР Мачула Н.В.	учащиеся школы
Создание условий, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья школьников средствами физической культуры					
1	Проведения общешкольного мероприятия «День Здоровья»	апрель	МБОУ «Амвросиевская школа №4»	Учителя физической культуры	Педагоги и учащиеся школы

2	Обеспечение оптимального режима двигательной активности школьников (динамические паузы, оздоровительная гимнастика) в учебно-воспитательном процессе	в течение года	МБОУ «Амвросиевская школа №4»	Заместитель директора по ВР	Педагоги и учащиеся школы
3	Организация и проведение турниров по физической культуре	в течение года	МБОУ «Амвросиевская школа №4»	Заместитель директора по ВР	Педагоги и учащиеся школы

Совершенствование питания школьников, предупреждение пищевых отравлений

<i>№ п/</i>	<i>Наименование мероприятий</i>	<i>Сроки проведения</i>	<i>Ответственные</i>	<i>Участники</i>
1	Организация бесплатного горячего питания (оформление бесплатного питания)	август-сентябрь	Заместитель директора по ВР	кл. руководители 1 – 11 классы
2	Организация горячего питания (оформление питания, составление графика дежурств учителей и учащихся, обязанности дежурных в столовой, график генеральной уборки). - установление режима приема пищи - создание бракеражной комиссии - утверждение мероприятий по улучшению условий питания - система контроля за организацией питания	в течении года	Заместитель директора по ВР	кл. руководители 1 – 11 классы
3	Оформление стенда по питанию и информационного стенда в столовой, папки (нормативные документы вышестоящих организаций и школы по вопросам организации питания)	в течении года	Заместитель директора по ВР	учащиеся и родители
4	Информация по питанию для родителей (родительские собрания)	в течение года	Классные руководители 1-11 классов	родители
5	Мониторинг организации школьного питания в школе	ежемесячно		1 – 11 классы
6	Проведение разъяснительной работы среди родителей и учащихся по культуре питания, здоровой пищи. Информирование участников УВП об организации питания	в течение года	Классные руководители 1-11 классов	Родители, учащиеся

7	Анализ работы по охвату обучающихся горячим питанием (отчет)	Два раза в год		1 – 11 классы
8	Осуществление ежедневного контроля за работой столовой	в течение года	Бракеражная комиссия	Работники столовой
9	Соблюдение санитарно-гигиенических норм и качества приготовления пищи	один раз в неделю	Медсестра, бракеражная комиссия	Работники столовой
10	Контроль работоспособности технического состояния холодильного и технологического оборудования пищеблока и обеспеченность инвентарем, посудой	два раза в году	Завхоз школы	Работники столовой
11	Контроль за прохождением медицинского осмотра работниками столовой	Два раза в год		Работники столовой
12	Обеспечение прохождения сан минимума работниками столовой.	один раз в году		Работники столовой
13	Проведение бесед с учащимися (воспитанниками) по профилактике пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний	В течении года	Медсестра, классные руководители	1-11 классы
14	Соблюдение гигиенических норм при приеме пищи	постоянно		Участники УВП
15	Строгое соблюдение нормативных требования при приготовлении пищи.	постоянно	Работники столовой	

ГРАФИК
дежурства учителей в обеденном зале столовой школы
(во время приема пищи учащимися)
на 2022-2023 учебный год

День недели	ФИО учителя
Понедельник	
Вторник	
Среда	
Четверг	
Пятница	