

ПАВЛОДАР ОБЛЫСЫНЫҢ БІЛІМ БЕРУ
БАСҚАРМАСЫ, ПАВЛОДАР АУДАНЫ
БІЛІМ БЕРУ БОЛІМІНІҢ
«ОЛЬГИНКА ЖАЛПЫ ОРТА БІЛІМ БЕРУ
МЕКТЕБІ» КОММУНАЛДЫҚ
МЕМЛЕКЕТТІК МЕКЕМЕСІНІҢ
ЖАРҒЫСЫ

КОММУНАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ОЛЬГИНСКАЯ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА» ОТДЕЛА ОБРАЗОВАНИЯ
ПАВЛОДАРСКОГО РАЙОНА,
УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ
ПАВЛОДАРСКОЙ ОБЛАСТИ

140915, Павлодар обл., а.Ольгинка
тел. 8(71845) 5-55-46, факс 5-55-46

140915, Павлодар обл., с.Ольгинка
тел. 8(71845) 5-55-46, факс 5-55-46

БҮЙРЫҚ

№ 1-03/ 121-4

ПРИКАЗ

02 сентября 2022 года

О создании комиссии по организации горячего питания

В соответствии с приказом МОН РК от 31 декабря 2015 года № 717
« Правила организации горячего питания в организациях среднего
образования» и в целях качественной организации горячего питания

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по организации горячего питания в школе.
2. Утвердить состав комиссии в следующем составе:
 - 1) Директор школы Алимжанов А.Д. – председатель комиссии;
 - 2) ЗДВР Кизатов Альхан Куатович – член комиссии;
 - 3) ЗДУР Кисанова Айгуль Асетовна – член комиссии;
 - 4) Председатель родительского комитета школы Жумабаева Г.К.
 - 5) Председатель профсоюзного комитета школы Турсынканова Асемгуль Мейрамовна – член комиссии;
 - 6) Учитель начальных классов Жиенбаева Назигуль Сайдоллаевна – член комиссии;
 - 7) Гл. специалист аппарата акима с. Ольгинка Тортаева Ляйлиза Темиртасовна -член комиссии;
3. Контроль за исполнение данного приказа оставляю за собой.

Директор школы:



Алимжанов А.Д.

С приказом ознакомлен(а):

Кизатов А.К.

Кисанова А.А.

Жумабаева Г.К.

Турсынканова А.М.

Тортаева Л.Т.

Жиенбаева Н.С.

ПАВЛОДАР ОБЛЫСЫНЫҢ БІЛІМ БЕРУ
БАСҚАРМАСЫ, ПАВЛОДАР АУДАНЫ
БІЛІМ БЕРУ БӨЛІМІНІҢ
«ОЛЬГИНКА ЖАЛПЫ ОРТА БІЛІМ БЕРУ
МЕКТЕБІ» КОММУНАЛДЫҚ
МЕМЛЕКЕТТІК МЕКЕМЕСІНІҢ
ЖАРҒЫСЫ

КОММУНАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ОЛЬГИНСКАЯ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА» ОТДЕЛА ОБРАЗОВАНИЯ
ПАВЛОДАРСКОГО РАЙОНА,
УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ
ПАВЛОДАРСКОЙ ОБЛАСТИ

140915, Павлодар обл., а.Ольгинка
тел. 8(71845) 5-55-46, факс 5-55-46

140915, Павлодар обл., с.Ольгинка
тел. 8(71845) 5-55-46, факс 5-55-46

БҰЙРЫҚ

№ 1-03 121-2

ПРИКАЗ

02 сентября 2022 года

Об охвате горячим бесплатным питанием

На основании «Заключение врачебно – консультационной комиссии»

№ 162 от «02» сентября 2022 года.

Приказывают:

1. Обеспечить бесплатным горячим питанием из фонда Всеобуча Насиева Хамита Болатовича.
2. Контроль за исполнением данного приказа возложить на Кизатова А.К.

Директор школы:



А.Д. Алимжанов

С приказом ознакомлен(а):
А.К. Кизатов *A. Kizatov*

ПАВЛОДАР ОБЛЫСЫНЫҢ БІЛІМ БЕРУ
БАСҚАРМАСЫ, ПАВЛОДАР АУДАНЫ
БІЛІМ БЕРУ БӨЛІМІНІҢ
«ОЛЬГИНКА ЖАЛПЫ ОРТА БІЛІМ БЕРУ
МЕКТЕБІ» КОММУНАЛДЫҚ
МЕМЛЕКЕТТІК МЕКЕМЕСІНІҢ
ЖАРҒЫСЫ

КОММУНАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ОЛЬГИНСКАЯ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА» ОТДЕЛА ОБРАЗОВАНИЯ
ПАВЛОДАРСКОГО РАЙОНА,
УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ
ПАВЛОДАРСКОЙ ОБЛАСТИ

140915, Павлодар обл., а.Ольгинка
тел. 8(71845) 5-55-46, факс 5-55-46

140915, Павлодар обл., с.Ольгинка
тел. 8(71845) 5-55-46, факс 5-55-46

БҰЙРЫҚ

№ 1-03 / 121-7

ПРИКАЗ

01 сентября 2022 года

Об охвате горячим бесплатным питанием

В целях реализации Закона Республики Казахстан «Об образовании» (ст.4, п.2.) постановления Правительства Республики Казахстан № 812 от 28.08.98 года, протокола заседания попечительского совета Ольгинской СОШ от 31 августа 2019 года **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать в школе горячее питание обеспечить детей сирот и обпр, детей из многодетных и малообеспеченных семей бесплатным горячим питанием из фонда Всеобуча в следующем составе:

№	Ф.И.О. уч-ся	Класс	Статус
1	Владимиров Илья Сергеевич	1	многодетная
2	Владимиров Матвей Сергеевич	3	многодетная
3	Канашева Айзере Ерсановна	1	Многодетная(Кумыс Алка)
4	Канашева Аим Ерсановна	2	Многодетная (Кумыс Алка)
5	Канашев Алихан Ерсанович	5	Многодетная(Кумыс Алка)
6	Иманкулов Алияр Ерсанович	8	Многодетная(Кумыс Алка)
7	Файзиев Рустам Андреевич	2	многодетная
8	Файзиева Анжела Андреевна	7	многодетная
9	Файзиева Изабелла Алексеевна	6	сирота
10	Артиюшкина Альбина Дмитриевна	2	неполная
11	Артиюшкин Ярослав Витальевич	9	неполная
12	Файзиева Фатима Рустамовна	4	Многодетная (Алтын Алка)
13	Файзиева Умида Рустамовна	8	Многодетная (Алтын Алка)
14	Файзиева Дарина Рустамовна	6	Многодетная (Алтын Алка)
15	Байтякова Карина Александровна	4	многодетная
16	Байтякова Галина Александровна	6	многодетная
17	Байтяков Демьян Александровна	7	многодетная
18	Смакотин Степан Алексеевич	8	Многодетная (Алтын Алка)
19	Смакотин Богдан Алексеевич	4	Многодетная (Алтын Алка)
20	Смакотин Алексей Алексеевич	7	Многодетная (Алтын Алка)

21	Омарова Малика Жасулановна	6	неполная
22	Костылев Тимур Евгеньевич	6	неполная
23	Бенкс Милена Олеговна	3	многодетная
24	Евдокимов Рамиль Дмитриевич	6	многодетнаяф
25	Кажмурат Мансур Дидарулы	5	неполная
26	Смакотин Михаил Михайлович	7	многодетная
27	Смакотин Егор Михайлович	2	многодетная
28	Смакотин Илья Михайлович	8	многодетная
29	Бабкина Полина Константиновна	8	неполная
30	Скацкая Кира Викторовна	3	Неполная АСП
31	Ахмеди Алмаз Канатулы	9	малообеспеченная
32	Ахмеди Ануар Канатулы	3	малообеспеченная

2. Возложить персональную ответственность на медсестру Сурмий Л.В., повара Дианову И.Б. и завхоза Королеву Н.В. по организации горячего питания, за качество применяемых продуктов питания и безопасность здоровья детей на протяжении всего учебного года. Питание учащихся всех категорий должно соответствовать требованиями СЭС по калорийности, витаминизации и разнообразию ассортимента блюд.

3. Медсестре необходимо утверждать перспективное меню в органах СЭС и директором школы.

Директор школы:



Алимжанов А.Д.

С приказом ознакомлен:

Королева Н.В. *[Signature]*

Сурмий Л.В. *[Signature]*

Дианову И.Б. *[Signature]*

ПАВЛОДАР ОБЛЫСЫНЫҢ БІЛІМ
БЕРУ БАСҚАРМАСЫ, ПАВЛОДАР
АУДАНЫ БІЛІМ БЕРУ БӨЛІМІНІҢ
«ОЛЬГИНКА ЖАЛПЫ ОРТА БІЛІМ
БЕРУ МЕКТЕБІ» КОММУНАЛДЫҚ
МЕМЛЕКЕТТІК МЕКЕМЕСІНІҢ
ЖАРҒЫСЫ

КОММУНАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОЛЬГИНСКАЯ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
ОТДЕЛА ОБРАЗОВАНИЯ
ПАВЛОДАРСКОГО РАЙОНА,
УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ
ПАВЛОДАРСКОЙ ОБЛАСТИ

140915, Павлодар обл., а.Ольгинка
тел. 8(71845) 5-55-46, факс 5-55-46

140915, Павлодар обл., с.Ольгинка
тел. 8(71845) 5-55-46, факс 5-55-46

БҮЙРЫҚ

№ 1-03/119-2

ПРИКАЗ

01 сентября 2022 года

Об организации питьевого режима

В целях реализации Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологических требований к объектам образования» от 16 августа 2017 года № 611 **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Назначить ответственных за организацию питьевого режима :
Королёву Надежду Викторовну – завхоза школы;
Дианову Инну Борисовну – повара школы.
2. Обеспечить свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени пребывания их в школе.
3. Контроль за исполнением данного приказа возложить на ЗДВР Кизатова А.К.

Директор школы :

Алимжанов А.Д.

С приказом ознакомлены(а):

Кизатов А.К.

Королёва Н.В.

Дианова И.Б.

ПАВЛОДАР ОБЛЫСЫНЫҢ БІЛІМ
БЕРУ БАСҚАРМАСЫ, ПАВЛОДАР
АУДАНЫ БІЛІМ БЕРУ БӨЛІМІНІҢ
«ОЛЫГІНКА ЖАЛПЫ ОРТА БІЛІМ
БЕРУ МЕКТЕБІ» КОММУНАЛДЫҚ
МЕМЛЕКЕТТІК МЕКЕМЕСІНІҢ
ЖАРҒЫСЫ

КОММУНАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОЛЫГІНСКАЯ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
ОТДЕЛА ОБРАЗОВАНИЯ
ПАВЛОДАРСКОГО РАЙОНА,
УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ
ПАВЛОДАРСКОЙ ОБЛАСТИ

140915, Павлодар обл., а.Олыгинка
тел. 8(71845) 5-55-46, факс 5-55-46

140915, Павлодар обл., с.Олыгинка
тел. 8(71845) 5-55-46, факс 5-55-46

БҮЙРЫҚ

№ 1-03/119-3

ПРИКАЗ

01 сентября 2022 года

О создании бракеражной комиссии

В целях реализации Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологических требований к объектам образования» от 16 августа 2017 года № 611 и в целях сохранения и укрепления здоровья учащихся, обеспечение качества питания и их социальной защиты в 2022-2023 учебном году.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:
 1. Директор школы- А.Д. Алимжанов
 2. ЗДВР школы – А.К. Кизатов
 3. Завхоз школы – Королёва Н.В.
 4. Дежурный учитель
 5. Родитель – Жумабаева Г.К.
2. Вменить в обязанность членам бракеражной комиссии ежедневное отслеживание меню на соответствие норм калорийности блюд, контроль закладки продуктов, контроль сроков реализации продуктов, ежедневную проверку на доброкачественность готовой пищи с записью в бракеражном журнале.
3. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы:

Алимжанов А.Д.



С приказом ознакомлен(а):

Кизатов А.К.

Королёва Н.В.

Жумабаева Г.К.

	пищеблока.		
10.	Проверка наличия суточных проб.	Ежедневно	Члены комиссии
11.	Введение бракеражного журнала.	Ежедневно	Члены комиссии
12.	Работа с родителями (на общих и классных родительских собраниях, индивидуальных)	2 раза в год	Председатель комиссии
13.	Подведение итогов работы бракеражной комиссии за 2022\2023 учебный год	Май	Члены комиссии

27

«Утверждаю»
Директор КГУ «Ольгинской СОШ»



А.Алимжанов

2022г.

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 Ольгинской СОШ организована по следующим направлениям.

Контроль

1. Бракеражная комиссия в полном составе приходит на снятие бракеражной пробы.
2. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.)
3. За соблюдением технологии приготовления пищи.
4. За полной 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, наличия 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 соблюдения режимных моментов в организации питания учащихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
6. Контроль качества обработки и мытья посуды.
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.

Положение о бракеражной комиссии

1.1 Бракеражная комиссия КГУ «Ольгинская СОШ Павлодарского района» (далее - бракеражная комиссия) создается в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в учреждении.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, нормативными актами ДНР.

1. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы. Состав комиссии утверждается приказом директора школы.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из директора школы, представителя профсоюзного комитета, медицинской сестры.

1. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся школы.

3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблока, в том числе: ежедневно следит за правильностью составления меню;

контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;

определяет фактический выход одной порции каждого блюда;

осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд; проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения; проверяет наличие суточной пробы;

проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;

проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям учащихся в основных пищевых веществах;

следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.

3.3. При проведении проверок пищеблоков бракеражная комиссия руководствуется Санитарно-эпидемиологическими правилами .

3.4. Бракеражная комиссия имеет право:

в любое время проверять санитарное состояние пищеблока; проверять выход продукции;

контролировать наличие суточной пробы;

проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;

проверять качество поставляемой продукции;

контролировать разнообразие и соблюдение десятидневного меню;

проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;

вносить на рассмотрение руководства школы предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

3.5. Бракеражная комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой пищеблоков на совещаниях при директоре или на заседаниях профкома.

3.6. Оценка организации питания

1. результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний;
2. замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

12. Решения комиссии обязательны к исполнению руководством школы и работникам пищеблоков.

1. Порядок вступления Положения в силу и способ его опубликования
1. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения директором. Изменения, вносимые в Положение, вступают в силу в том же порядке.
2. После утверждения Положения или изменений, внесенных в него, текст Положения или изменений размещается на официальном сайте школы.

Методика органолептической оценки пищи

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 затаенном 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, и 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 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.

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 пассерованный 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. 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» - изменении 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». Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и заверен печатью. Хранится бракеражный журнал на пищеблоке. За качество пищи несет ответственность: повар. 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 подписью председателя бракеражной комиссии.

25

«Утверждаю»
Директор КГУ «Ольгинской СОШ»
А. Алимжанов
2022г.



ПЛАН РАБОТЫ
комиссии по контролю за организацией и качеством питания
обучающихся на 2022 - 2023 учебный год

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки исполне	Ответственн ые
1.	Создание плана работы комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм в школьной столовой	сентябрь	Председатель комиссии
2.	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы	в течение года	Члены комиссии
3.	Соблюдение графика работы столовой	в течение года	Члены комиссии
4.	Санитарное состояние и содержание помещений, и мытье посуды согласно санитарно-эпидемиологическим нормам	раз в месяц	Члены комиссии
5.	Соблюдение норм питьевого режима	в течение года	Члены комиссии
6.	Соблюдение поварами школьной столовой технологии приготовления блюд и правил личной гигиены	в течение года	Зав. столовой, медработник
7.	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты.	в течение года	Члены комиссии
8.	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	в течение года	Члены комиссии
9.	Контроль за рационом питания.	в течение года	Члены комиссии
10.	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы и за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд	в течение года	Члены комиссии
11.	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися школы	декабрь май	Классные руководители
12.	Соблюдение поварами качественного и безопасного питания, отсутствие нарушений в приготовлении блюд	в течение года	Члены комиссии
13.	Анкетирование учащихся о качестве приготовления блюд поварами школьной столовой	в течение года	Классные руководители
14.	Взятие проб готовой продукции общественной комиссии	в течение года	Члены комиссии

Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся

2. Проверка качества питания

- 2.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- 2.2. Готовность буфета к работе в новом учебном году (наличие прилавка, раздаточной линии, ассортимента буфетной продукции).
- 2.3. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
- 2.4. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм выдачи готовой продукции.
- 2.5. Проверка работы буфета на соответствие буфетной продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленных ценников.
- 2.6. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- 2.7. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
- 2.8. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
- 2.9. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
- 2.10. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
- 2.11. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
- 2.12. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- 2.13. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу медицинской сестры.
- 2.14. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

3. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока

- 3.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
- 3.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.
- 3.3. Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытью посуды.
- 3.4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.
- 3.5. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.

3.6. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.

4. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья

4.1. Проверка условий транспортировки и доставки продукции.

4.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.

5. Контроль за исполнением условий государственного контракта

5.1. Контроль объема услуг, оказываемых по государственному контракту.

5.2. Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).

5.3. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.

РЕКОМЕНДАЦИИ РОДИТЕЛЯМ О ПРАВИЛЬНОМ ПИТАНИИ ШКОЛЬНИКОВ



Почему детям необходимо здоровое питание? Ваш ребенок - самый лучший! Он заслуживает быть здоровым, жизнерадостным и успешным. Если вы хотите, чтобы ваши дети росли сильными, активными и приносили «пятерки» - чаще обращайтесь внимание на то, что они едят. Ведь пища - единственный источник пищевых веществ и энергии, обеспечивающий непрерывный рост и развитие молодого организма. Основы здоровья закладываются в школьные годы. Правильное питание ребенка в этот период - залог его хорошего физического и психического здоровья на всю жизнь. Уверенность в себе, успехи в учебе, концентрация внимания и способность к запоминанию, напрямую зависят от рациона питания.

«ГЛАВНОЕ - ВОВРЕМЯ ПОДКРЕПИТЬСЯ!»

«Должен он скакать и прыгать, всех хватать, ногами дрыгать...».

Учебный день по энергозатратам можно сравнить с многочасовым спортивным соревнованием. Ритм жизни школьника очень динамичен: он зубрит стихи, извлекает корень из числа, пишет диктант, а в следующий момент уже бежит кросс на лыжах. И так всю неделю. Очень важно, чтобы здоровый рацион питания каждый день полностью восстанавливал силы и энергию ребенка. Школьник испытывает огромную потребность в пищевых веществах, витаминах и минералах, особенно в белке, железе, кальции, йоде.

КАК ОБЕСПЕЧИТЬ ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ СВОИМ ДЕТЯМ?

✓ РАЗНООБРАЗЬТЕ РАЦИОН ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКА

ВСЕ ПРОДУКТЫ ДЕЛЯТСЯ НА 5 ОСНОВНЫХ ГРУПП:

1. Хлеб, крупяные и макаронные изделия
2. Овощи, фрукты, ягоды
3. Мясо, птица, рыба, бобовые, яйца и орехи
4. Молочные продукты, сыры
5. Жиры, масла, сладости.

В ежедневное меню ребенка и подростка должны входить продукты из всех 5 основных групп. Только тогда питание растущий организм школьника получит полный набор необходимых пищевых веществ в достаточном количестве.

✓ СБАЛАНСИРУЙТЕ ПИТАНИЕ

Составляйте сбалансированное меню на каждый день. Ежедневно включайте в него продукты, богатые необходимыми питательными веществами. Соотношение белков, жиров и углеводов в рационе питания должно быть 1:1:4

ОСНОВНОЙ ИСТОЧНИК БЕЛКОВ:

Мясо, рыба, яйца, молочные и кисломолочные продукты (кефир, творог, сыры), крупы.

ОСНОВНОЙ ИСТОЧНИК ЖИВОТНЫХ ЖИРОВ

Мясные и молочные продукты.

ОСНОВНОЙ ИСТОЧНИК РАСТИТЕЛЬНЫХ ЖИРОВ:

Подсолнечное, кукурузное, орехи (фундук, грецкий, кедровый и т.д.), семена подсолнечника.

ОСНОВНОЙ ИСТОЧНИК ЛЕГКОУСВОЯЕМЫХ УГЛЕВОДОВ:

Свежие плоды (фрукты) и ягоды, молочные продукты.

ОСНОВНОЙ ИСТОЧНИК ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН (КЛЕТЧАТКИ):

Фрукты, ягоды и овощи, бобовые (фасоль, соя, чечевица), крупы (гречневая, овсяная, перловая и т.д.) и продукты, созданные на их основе (хлеб, зерновые хлопья, макароны и т.д.)

Меню школьника должно быть разнообразным. Если вы хотите, чтобы ребенок ел с аппетитом, не увлекайтесь «супами на неделю»

ЗАВТРАК

За завтраком ребенок должен получать не менее 25 % от дневной нормы калорий (при четырехразовом питании).

Завтрак должен состоять из:

- ✓ закуска: бутерброда с сыром и сливочным маслом, салатов
- ✓ горячего блюда: творожного, яичного или каши (овсяной, гречневой, пшенной, ячневой, перловой, рисовой)
- ✓ горячего напитка: чай (можно с молоком), кофейного напитка, горячего витаминизированного киселя, молока, какао с молоком или напитка из шиповника.

ПОМНИТЕ!

Отсутствие завтрака сказывается на успеваемости ребенка и его способности к обучению.

ОБЕД

В обед ребенок должен получать не менее 35 % дневной нормы калорий.

Обед должен состоять из:

- ✓ закуски: салаты из свежих, отварных овощей, зелени;
- ✓ горячего первого блюда: супа
- ✓ второго блюда: мясное или рыбное с гарниром (крупяной, овощной или комбинированной).
- ✓ напитка: сок, кисель, компот из свежих или сухих фруктов.

ПОЛДНИК

На полдник ребенок должен получать 15 % от дневной нормы калорий

Полдник должен состоять из:

напитка (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или мучными кондитерскими изделиями (сухари, сушки, нежирное печенье) либо из фруктов

УЖИН

На ужин ребенок должен получать до 25 % от дневной нормы калорий

Ужин должен состоять из:

горячего блюда (овощные, смешанные крупяно - овощные, рыбные блюда) и напитка (чай, сок, кисель)

Уважаемые родители!

Надеемся, что наши рекомендации помогут вам организовать правильное питание ваших детей. Сбалансированный рацион питания, богатый всеми необходимыми веществами, непременно обеспечит заряд энергии и крепкое здоровье. При правильном питании Вы очень скоро заметите, что ребенок стал чаще радовать вас хорошим настроением, здоровым цветом лица и успехами в школе.